

ПРОТОКОЛ
исследования организации питания в общеобразовательной организации

(наименование общеобразовательной организации)
МБОУ "Кутелешинская СОШ"
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Барабошкина Э.Н.

Члены комиссии:

В присутствии

Барабошкиной Э.Н. Антоновой Н.Ю.

ставили настоящую справку о том, что « 17 » 08 20 25 г. в 10 час. 45 со
мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

трех штук

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

есть

Наличие графика работы столовой

есть

Наличие графика приема пищи обучающихся

есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой:

дежурство

обучающихся

в

столовой

(как

организовано)

дежурство педагогов

по графику

чистота зала

столы и подоконники чистые

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответ. нормам

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

есть

- гигиеническое состояние столовых приборов

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню написано директором

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

находятся в холодильнике

Ассортимент буфетной продукции

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Все соответствует, дети обедом довольны

Члены комиссии:

Барабихина Э.Н. Антонова А.Ю.
Антонова

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
14.09.2025	Обед	соот.	соот.	В норм.	Н	Н	Соблюден	

Примечание:

- (1)- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.
- (2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Антонов А.Ю.
