

ПРОТОКОЛ № 2

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ СОШ № 2 г. Акимьевска

(наименование общеобразовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Администрация школы: заместитель ди-
ректора по в.р. Валеева Н.А.

Члены комиссии: Сабангеева Д.К., Моисилова Д.К.,
Абдуллина Р.М.

В присутствии

составили настоящую справку о том, что «19» сентября 2025 г. в
9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в
общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

7 штук

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

7 штук

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

7 штук / антисептик /

Наличие графика работы столовой

график работ имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

график имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

перемена, 10 минут, успевают

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

по графику дежурства классов

дежурство педагогов

по графику дежурства

чистота зала

пол мыт, после каждого приема пищи,
в зале чисто

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

120 посадочных мест
достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

форма шлема, выглаженная, обувь чистая,
волосы убраны под колпак

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

соответствует

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

соответствует

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню имеется, доступно. Ассортимент буфет-
ной продукции описывается

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

контрольные блюда находятся на разд-
точной зоне

Ассортимент буфетной продукции

отсутствует

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

Количество пищевых отходов

25% и менее

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Сабалдиева Д. К., Мафиева Д. К.,
Абдуллина Т. М.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Директор МБОУ «СОШ №2»:

Г.Н. Панкова



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)	Качество блюда		
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	
19.09	завтрак	Блюдо	Да	Соответствует	Соответствует	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
20.09		завтрак		соответствует	Соответствует	соответствует	
		но до			запах, консистенция		
		готов-			меню		
		ности			соответствует		
					соответствует		
					запах, консистенция		
					меню		
					соответствует		
					запах, консистенция		
					меню		
					соответствует		

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).