

ПРОТОКОЛ № 17

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ СОШ № 2 г. Акиметеевска

(наименование общеобразовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Администрация школы: заместитель ди-
ректора по ВР: Валеева Л. А.

Члены комиссии: Боронова Л. В., Минсалаева М. Р.,
Минхазова З. С.

В присутствии

составили настоящую справку о том, что «20» марта 2025 г. в
9 час. 35 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 (антисептик)

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла 7 штук

Наличие графика работы столовой

график работы имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

график приема пищи имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

перемена 10 минут, успевают

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

по графику дежурства массов

дежурство педагогов

по графику дежурства

чистота зала

полы моют 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

чистые, выглаженные, обувь чистая, во-
обще убрано под кофтан

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 отсутствует

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

контрольные блюда на подходе на раздаточной
зоне

Ассортимент буфетной продукции

соответствует, 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:

Боробова Н. В.

Минхазрова З. С.

Мингалиева М. Р.

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)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Критерии оценки			Примечание
					Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
						(3)		
28.02.2025	завтрак	Биточко	Да	соответствует	соответствует	вкус, цвет, запах, консистенция	соответствует	
		завтрак		соответствует	соответствует	затяжка, консистенция	соответствует	
		полдник				соответствует		
						соответствует		
						соответствует		
						затяжка		
						Биточко		

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).

