

ПРОТОКОЛ (примерный) №1, 2022 г.  
исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Таварская начальная школа -

(наименование общеобразовательной организации)

Городской округ  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Журашвили Валерия Александровна

Члены комиссии:

Колтушина Ирина Владимировна

Колтушина Ирина Владимировна

В присутствии

составили настоящую справку о том, что «12» 09 2022 г. в 09 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 1 (один)

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_;

бумажное полотенце

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть (имеется)

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 40 минут

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Ишуршва Р. Н.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов имеется

чистота зала хорошо

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

Внешний вид поваров

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

соответствует

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

убедительно

- наличие 2-х комплектов подносов

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню размещено на стене

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

контрольные блюда имеются

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

все соответствовать санитарии

Члены комиссии:

Гарушина Елена И.  
Кострушина

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Л.О. / Кузнецова Р.Н.

## 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 а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
12.09.2022	обед	доведено до готовности	да		встретно свет-ет	соблюдено		

## 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).

Имен комиссии: Захарова Т.И. Ж