

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации
№ 60 М. Старожибердинская СОШ им. М. К. Вульфсона
(наименование общеобразовательной организации)
контроль за организацией горячего питания
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Камнишова Л. М.

Члены комиссии: Вульфсона Ольга Анатольевна
Краснова В. А.

В присутствии

завхоза школы: Тимофеевой Л. А.

ЗРВТ: Камнишова Л. М.

составили
настоящую справку о том, что «16.» сентября 2025 г. в 10 час. 50 мин. проведено
исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

3 шт

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1 ;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

дети успевают принять пищу, перемена 25'
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: на завхоза школы: Тимофееву Л. А.
дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов

организовано дежурство педагогов дежурный
учитель контролирует порядок столовой

чистота зала

чисто, светло

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и
др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 10 столов
на 60 мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

активный все работницы пищеблока
улыбающиеся

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чистые столешницы, столы накрыты

- наличие 2-х комплектов подносов

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов

Чистые все стаканы, ложки из нержав.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню имеется, доступно находится на
раздаточной линии в рамках

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

Сотв

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется на раздаточной линии

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

защитаемый кет. Мясная столовая соответствует
требованиям предъявляемым нормативно-правовыми
актами.

Оценка работ мясной столовой признака
удовлетворительная

Члены комиссии:

Вуксцова О.А.

Мур

Пешкодова Л.А.

Пешко

Краснова В.А.

Крас

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

повара: Мур - Кротова Т.А. С
завхоз: Пешко Пешкодова Л.А.

Таблица

Изучение качества готовой пищи

Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			Примечание
				Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
16.09 2025 <i>горячий обед</i>	<i>блюда</i>	<i>соответ</i>	<i>соотв</i>	<i>соотв</i>	<i>соответ</i>	<i>соответ</i>	<i>вкусно</i>
<i>20.05</i>	<i>завтрак</i>	<i>блюда</i>	<i>соотв</i>	<i>соотв</i>	<i>соотв</i>	<i>соотв</i>	<i>вкусно</i>

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).

Таблица 1

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)				Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд			
16.09 2025	обед	блюда опробовано	соотв	соотв	соотв	соотв	соотв	вкусно неостывало

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).