

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ Старотыберинская СОШ Кабайского

(наименование общеобразовательной организации)

муниципального района ЯН

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Калинина Л.М.

Члены комиссии: Шереметова О.Н.; Петухова Л.Н.

В присутствии завхоза СОШ Тимофеевой Л.А.

составили
настоящую справку о том, что «16» 12 2025 г. в 11 час. 00 мин. проведено
исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

3шт

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве

4
детей успевают принять пищу, перемена 25 м

(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)

детей успевают принять пищу, перемена 25 м

(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,

дежурившей учитель, учитель контролирует

порядок в 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 человек

на 10 мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

опрятные, все работоспособны

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 салфетки, ложки и перчатки
стали

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню имеется, доступно

буфет отсутствует

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соотв.

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

на раздаточной линии

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

до итогов проверки рекомендаций нет.
Продолжить работу, совершенствовать качество и внешний вид
оценки вкусовые качества и внешний вид

Члены комиссии:

Циреева О.Н. - председатель
Петрова Л.Н. - член
Васильева Л.М. - член

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации директор школы Н.А. Хромов

повара: пов. (Н.А. Хромов)
завхоз: завхоз (Л.А. Тимофеева)

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

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) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
16.12.2023	обед завтрак	белорыбный салат	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	дети с удовольствием съели все, что было на тарелке

Примечание:
(1) - Блюда (изделия) доведены 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)	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) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
16.12.2023	обед	соотв. ТК	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	вкусно, питательно

Примечание:
(1) - Блюда (изделия) поведены по 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).