

ПРОТОКОЛ (примерный)

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ - Хохомановская СОШ

(наименование общеобразовательной организации)

исследование организации питания в  
МБОУ - Хохомановская СОШ (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Макарова Н. Н.

Чл

ены комиссии:

Федорова Л. Ф.

Шульмина Л. Ф.

В присутствии

членов комиссии

составили настоящую справку о том, что «22» октября 2024 г. в 12 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 1шт

вода горячая и холодная

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1шт;

можно есть

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

график приема пищи имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

15 и 20 мин, успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: ЗДВР Красновой ЛТ

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов

организовано, Таймасова В. А.

чистота зала

в зале чисто

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

50

Федорова М. Н. Федор

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации

Макарова Н. Н.



Федорова М. Н. Федор

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации

Макарова Н. 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	Контрольно взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
22.02	Порridge со сметаной, капуста и курица обед.	технология приготовления соблюдена	250	250	овощи, мясо, каша	уч. сот. тепло-красного цвета.	соблюдается	
	пилов и курица обед.	соотв.	200	200	рис, капуста, мясо, каша	уч. сот.	соблюдается	