

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации в

МБОУ "Кушманская ООШ"

(наименование общеобразовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Гарафова Рабия Рахмудиловна

Члены комиссии:

Нурмаева Л.Т.

В присутствии

11 составили настоящую справку о том, что «9» декабря 2026 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

1 шт. проведена горячая и холодная вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве

имеется бумажное полотенце

(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)

30 мин, дети успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Халимджин Л.О.

дежурство обучающихся в столовой (как заглавное)

организовано по графику классом

дежурство педагогов

дежурит классный руководитель дежурного класса

чистота зала

чисто

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

оборудовано столовой мебелью

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует требованиям

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

столы чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

имеются

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

все имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

все (чистые) гигиенические процедура соблюдены

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

буфет отсутствует, меню имеется, вывешивается на стене столовой

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Курашева Л.Т. Кур

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Таблица

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	
	обед	готов.	соотв.	100%	соотв.	соотв.	соотв.	соблюд.

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).