

## ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ, малокомплектная ООШ им. В. И. Козина  
(наименование общеобразовательной организации)

Магоча

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Либанова Людмила Владимировна

Члены комиссии:

Болоткина Д. С. Ролкина Ю. И. Чернов Я. Г.

В присутствии

директора школы Стариковой Л. И. и зам. дирек-  
тора по В. Р. Фомина Я. И.

\_\_\_\_\_ составили настоящую справку о том, что «20» января 2025 г.  
\_\_\_\_\_ час. 00 мин. проведено исследование организации питания  
общеобразовательной организации.

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

2 штуки, проведена вода горячая и холодная

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

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

имеются бумажные полотенца

(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)

25 мин, дети успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школе

столовой: Чернову Я. Г. - завхоз школы

дежурство обучающихся в столовой (как организатор)

организовано по графику по классам

дежурство педагогов

дежурит классный руководитель дежурного

класса

чистота зала

чисто

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

помещении оборудовано столовой мебелью достаточ-  
но



(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

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов

удовлетворительное

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Буфет соответствует, меню имеется, вывешено -  
есть на стенде у входа в столовую

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:

Администрации учитывать за поведением  
детей во время приема пищи

Члены комиссии:

Гайдукович И. С.

Романов Н. И.

Чернов Ю. Г.

Козанов А. В.

Смирнов

Смирнов

Смирнов

Смирнов

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации

Смирнов И. И. Стариков И.

## 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	
20.01.	обед	готовы	соответствует	удов.	соств.	соблюдено		
	горячий	готовы	соответствует	удов.	соств.	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).