

ПРОТОКОЛ (примерный) № 6 от 21.01.2025

исследования организации питания в общеобразовательной организации

ЛББОУ "Народное Солнце Мичурин"

(наименование общеобразовательной организации)

родительской комиссией (пашовой) за питание

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Тришарова Ольга Михайловна

Члены комиссии:

Вашкина Юлия Васильевна

В присутствии

завхоза Михайловой Светланы Александровны

составили настоящую справку о том, что «21» 01  
20 25 г. в 10 час. 20 мин. проведено исследование организации  
питания в общеобразовательной организации.

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в  
количестве

1 (один)

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве

2 (два);

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

мыло есть

Наличие графика работы столовой

есть

Наличие графика приема пищи обучающихся

есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

30 мин достаточно времени.

примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в  
школьной

столовой: ЗДОР Кузнецова Валентина Александровна

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

нет, перемена выполняется самостоятельно

дежурство педагогов

по запросу. По запросу соответствует

чистота зала

удовлетворительная

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует, чистые, каски (чистые и на себе)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чистые, клеенка светлая, без повреждений

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется.

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

в количестве 1000 шт.

- гигиеническое состояние столовых приборов

удовлетворяется

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

буфета нет, меню продано в доступном месте  
дата соответствует

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует 12 дней меню.

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется, соответствует меню размещено на столе раздаточном.

Ассортимент буфетной продукции

буфета нет.

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Рекомендаций нет, все соответствует  
требованиям СНИП.

Члены комиссии:

Тригорьева Ольга Михайловна ✓ ДМ

Васильева Юлия Васильевна ✓ ВФ

Михайлова Светлана Тарасовна ✓ СМ

Музиева Валентина Анисандровна ✓

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Директор школы №604 "Инициатива Солн и Миссис"  
 Савишьева Леовера Аркадьевна Савишьева

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 (3))	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	

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).