

**ПРОТОКОЛ** (примерный) 2

**исследования организации питания в общеобразовательной организации**  
ТБОУ, Болгарская кадетская школа-интернат  
(наименование общеобразовательной организации)  
плановой  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Кулакина Т.Х.

Чл

ены комиссии:

Терехина Н.Ю

В присутствии

Воспитатель Кураев Е.Ю

составили настоящую справку о том, что «26» 10 2023 г. в 11 час. 45 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 8;

есть хол и теплое вода

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

есть

Наличие графика работы столовой

нет

Наличие графика приема пищи обучающихся

есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

20 мин (да)

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано Ф.И.

дежурство педагогов

дежурной командир - воспитатель

чистота зала

чисто

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

в полном

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

чисто, опрятно

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чистое

- наличие 2-х комплектов подносов

есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

чисто

- гигиеническое состояние столовых приборов

чистое

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

доступно  
буфет 500 и 12

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

наличие, соответствует  
маркировке

Ассортимент буфетной продукции

нет

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

Качество готовой пиццы (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

замечаний нет

Члены комиссии:

Торехина Н.Ю.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации

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

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).