

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Старотыдковская СОШ им. елл К. Курашова"
(наименование общеобразовательной организации)

контроль за организацией горячего питания детей
(основания) в шк. столовой

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Калиникова Е. И.

Члены комиссии: Синишкина Е. Ю.

Зубкина В. В.

В присутствии

Завхоза школы Пимореевой Е. И.

составили
настоящую справку о том, что «17» октября 2025 г. в 10 час. 50 мин. проведено
исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

3 шт. с горячей и холодной водой

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла в наличии

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

25 мин., все дети успевают поесть

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: на завхоза школы Пиморееву Е. И.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурят педагоги, дежурный учитель следит

дежурство педагогов

за порядком в столовой

чистота зала

открыто, чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 10 столов

на 60 чел.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

Повара в спец. форме, вышнотке. Чистые, оп-
рятные

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чистые, светлые

- наличие 2-х комплектов подносов

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов

без сколов, слотки из нержав. стали, чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

в доступе

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

меню соответствует, карта с меню находится на
раздаточной линии

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

на раздаточной линии

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Качество готовой пищи соответствует требованиям,
нормам нормативно-правовых актов.

Оценка работы шк. столовой признана удовлетворитель-
ной.

Члены комиссии:

Сивиликина Е.Ю. Сивил

Задина А.В.

Кашникова Л.М.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

директор школы: С.А. Т.Х. Крайнов

Ознакомлена: Татьяна Тимофеева Л.А. (звкоз)

Ю. Кротова М.Х. (школ)

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Критерии оценки			Примечание
				Качество блюда			
				Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
17.10. 2025 обед завтрак	соотв. МК	соотв	соотв	соотв	соотв	выучено наблюдается	

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).

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки							
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			Примечание	
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд		
17.10.2025	Обед	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	выучено работно	

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).