

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Математическая школа им. М. К. Кузнецова" (наименование общеобразовательной организации)
Комитет по образованию администрации городского поселения "Светлый" (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Калмыкова А.В.

Члены комиссии: Суслова М.И., Калмыкова А.В., Краснова В.А.

В присутствии

завхоз школы Тимофеевой А.А.
Завхоз Калмыковой А.В.

составили

настоящую справку о том, что «19» марта 2016 г. в 10 час. 55 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.

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1 - ;

(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)

дети успевают принять пищу, перемена 25 мин. (примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: на завхоз школы Тимофееву А.А.
дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов организовано дежурство педагогов, дежурство учителей контролирует порядок в столовой

чистота зала

чисто, светло

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 48 мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

аккуратный, все работники пищеблока в униформе

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чистая скатерть, скатерть накрыта

- наличие 2-х комплектов подносов

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов

столы убраны, посуда и приборы вымыты

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню вывешено на видном месте, находится на раздаточном столе в кухне

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соотв.

Наличие и месторасположение контрольных блочков:

вывешены на раздаточном столе

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

готовая пища, выданная столовой соответствует санитарным, гигиеническим и санитарно-эпидемиологическим требованиям, качество выданной столовой продукции удовлетворительно

Члены комиссии:

Краснов В.И. [подпись]  
Краснов В.И. [подпись]  
Краснов В.И. [подпись]

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

[подпись] (И.А. Краснов)  
[подпись] (И.А. Краснов)  
[подпись] (И.А. Краснов)

Таблица 1

## Изучение качества готовой пищи

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		
19.09.2026 обед	Блюда готовы по рецептам	сссчв	сссчв	сссчв	сссчв	сссчв	Визуально удовлетворительно	

Примечание:

- (1) - Блюда (задание) доведены до готовности; не пригоревшие, не пересушенные, не сырые 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							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		
19.09.2026 обед	Блюда готовы по рецептам	сссчв	сссчв	сссчв	сссчв	сссчв	Визуально удовлетворительно		

Примечание:

- (1) - Блюда (задание) доведены до готовности; не пригоревшие, не пересушенные, не сырые и т.п.  
 (2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);  
 (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).