

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Школа № 1 им. Героев Советского Союза"

(наименование общеобразовательной организации)

комитет за организацию горячего питания детей

(основания)

в иск. столовой

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Кашникова Л.М.

Члены комиссии:

Красновое В.А., Васильева Н.Г.
Ефимова Р.М.

В присутствии

заведующей школой Тимофеевой Л.А.

составили

настоящую справку о том, что «12» 11 2015 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 водой

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

(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 пообедать

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: на завещующую школой Тимофееву Л.А.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано дежурство педагогов, дежуря учителей

дежурство педагогов

комитетом проверок в столовой

чистота зала

чисто, чисто, чисто

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

на 60 мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид повара

Опрятный, все работоспособные, необходимые
в учреждении

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чисто, чисто, чисто

- наличие 2-х комплектов подносов

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов

чисто, бу столов, ложки и керна-
жесткий пластик

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

соответствует

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

Меню изложено, достигнуто на разрабатываемой
миссии, в пункте

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

изложено на разрабатываемой миссии

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

использовать столовую посуду, соответствующую
требованиям, предъявляемым ИПА. Заменяется
посуда, подобная изложенной столовой посуде
на уровне соответствия

Члены комиссии:

Кашникова Л.М.

Кривошапкин В.А.

Васильева Л.Г.

Ершова Р.М.

И.И.

И.И.

И.И.

И.И.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

И.И. Кривошапкин А.А. (директор школы)

повар: И.И. Кривошапкин Т.А.

завхоз: И.И. Кривошапкин Л.А.

Таблица

Изучение качества готовой пищи

Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда 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	
12.11.2025 <i>горячий завтрак</i>	<i>соответствует</i>	<i>соответствует</i>	<i>соответствует</i>	<i>соответствует</i>	<i>соответствует</i>	<i>соответствует</i>	<i>наблюдается</i>

Примечание:

- (1) - Блюда (изделия) доведены 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)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда 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	
12.11.2025	обед	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	вкусно, приятно

Примечание:

- (1) - Блюда (изделия) доведены 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).