

## ПРОТОКОЛ

### исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ «Молькеевская ООШ»

(наименование общеобразовательной организации)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии директор - Иванова Г.В.

Члены комиссии: Якимова Г.А. - предс. родит. комит.  
Краснова Т.А. - завхоз, Крысанова А.А. - родитель

В присутствии

ЗДОР - Лауреовой О.В.

составили настоящую справку о том, что «17» февраля 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., холодная и теплая  
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт.:

бумажные  
(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)

успевают, 20 минут  
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: Краснова Т.А. - завхоз

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов

дет. Галкин А.М. контролирует порядок в столовой

чистота зала чисто

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

54 мест, оборудовано  
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

**ВНЕШНИЙ ВИД ТОВАРОВ**

соответствует, внешний вид опрятный, все повара в форме.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

столовые чистые, столы накрыты

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

не имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

приборы (стол-вы) чистые, посуда без сколов

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню имеется, доступно

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует утвержденному меню

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется, хранится в холодильнике

Ассортимент буфетной продукции

нет

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

столовая соответствует требованиям, норма но-правовыми актами, записками нет. Работа школьной столовой - удовлетворительная.

Члены комиссии:

Иванова Т.В. - Эксп.

Краснова З.А. - Кр

Ларрева О.В. - Лар

Красанова А.А. - Краф

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:



/Иванова Т.В./



## 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	
17.02		доведен						
20.05	обед	доготов	соотв.	соотв.	отл.	отл.	хор.	-

## 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).