

## ПРОТОКОЛ

### исследования организации питания в общеобразовательной организации МБОУ «Молькеевская ООШ»

(наименование общеобразовательной организации)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии директор - Иванова Т. В.

Члены комиссии: Яшилова Т. А. - пред. ред. ком.

Краснова Э. А. - завхоз, Броматкина Э. Н. - робот.

В присутствии

ЗДНР - Кареевой О. В.

составили настоящую справку о том, что «21» сентября 2024 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

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Краснова Э. А. завхоз

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов

по графику

чистота зала чисто

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

54 мест, достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

**ВНЕШНИЙ ВИД ПОВАРОВ**

соответствуют

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

хорошее

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

не имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

обрабатываются и моются моющими средствами

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

нет

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции

нет

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Соответствует заявленному меню, все очень вкусно

Члены комиссии:

Якимова Т.А. И.п.

Краснова Э.А. К.п.

Лацарева О.В. К.п.

Брвматкина Э.Н. Б.п.

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 и (1)	Выход блюда 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			
21.09 2024	Каши пшеница рассолка		155	155	цвет коричневый равномерно	ум. сол.	соблюд.	
	котлетки рыб. из кур.		100	100	равномерно жирная согласно	ум. сол.	соблюд.	

## 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).