

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ «Молькеевская ООШ»

(наименование общеобразовательной организации)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии директор - Иванова Т. В.

Члены комиссии: Якимова Т. А. - пред. ред. комитета
Краснова Э. А. - завхоз, Бухарова Л. Н. - родители

В присутствии

ЗДВР - Лазаревой О. В.

составили настоящую справку о том, что «13» января 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 штук, вода холодная и горячая
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт.;
бумажные полотенца
(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)

10 минут, 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

Каприлов В. И.

чистота зала соответствует нормам

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

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

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 а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)				Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд			
13.01		доведен						
20.05	обед	до готов.	соотв.	соответ.	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).