

ПРОТОКОЛ
исследования организации питания в общеобразовательной организации
№ 609 Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 1
района ПМ
(наименование общеобразовательной организации)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Зинуров Т.В.

Члены комиссии:

Мухометов З.Р. Жаирумов Т.И.

В присутствии родителя

Жаирумов Т.И.
Мухометов З.Р.

составили настоящую справку о том, что «17» 02 2025 г.
10 час. 10 мин. проведено исследование организации питания в

общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

2 шт.

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве нет

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой

есть

Наличие графика приема пищи обучающихся

есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

да

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой:

Зинуров

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов

организовано

чистота зала

соответствует нормативам

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столы, стулья, табуретки и др. мебелью); количество посадочных мест 660

од.г. 36 мест

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

Внешний вид поваров

чистые, опрятные

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

размещена ежедневно

буфетной продукции нет

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

находится в холодильнике

Ассортимент буфетной продукции

буфетная нет

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

бю в столовой соответствует меню

Члены комиссии:

Председатель комиссии: Зинуров Т.В.

Члены комиссии: Мухометов З.Р. М.
Жаирумов Т.И. Т.И.
Подписи: Жаирумов Т.И. Т.И.
Мухометов З.Р. З.Р.
Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации
директор школы З.В. Гурьев

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки				Итого
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню (2)	Контрольное взвешивание (2)	Качество блюда (3)	
				Эстетическое оформление (внешний вид блюда а)	Органическое (вкусовые, запахи, консистенция) (3)	
17.02.25	Завтрак: овсянка		555	555	отн	отн
17.02.25	Обед: суп		660	660	отн	отн

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не приправлено; не пересушенное, не сырое и т.п.
(2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).