

**ПРОТОКОЛ**  
**исследования организации питания в общеобразовательной организации**

(МБОУ «СОШ№2» МО «ЛНР» РТ)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии директор Майдина Д.И. ЗИР Столовая  
продиректор по учебной работе Мельников Р.С. 7.15

Члены комиссии:

продиректор Абрамова И.С. Комитет М.С.

В присутствии

зав. производством Киреева

составили настоящую справку о том, что «21» 03 2023 г. в

08 час. 05 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 1

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика приема пищи обучающихся

есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

15 мин (успевают)

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой:

зав. производством Киреева  
дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

чистота зала

организовано, фиксирует утренняя  
группа анкетного  
интер

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

150 посадочных мест

11 умывальников

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

Оформлен, чистый

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чистые

- гигиеническое состояние столовых приборов

чистые

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Хранение суточных блюд и условия хранения

в отдельном холодильнике, соответствует нормам

Хранение соседства продуктов

отдельно

Наличие сертификатов соответствия на продукты

сертификат есть

Наличие бракеражного журнала и его

содержание есть, соответствует нормам

Качество готовой пищи (таблица 1).

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Выход блюд, согласно меню	Контрольное взвешивание блюда	Качество блюда			Примечание
				Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
21.03	завтрак	соотв	соотв	чисто	вкусно	соотв нормам	нет

На основании вышеизложенного.

Комиссия рекомендует:

корректировать з/о Вукшиной  
идти в другую сторону.

Члены комиссии:

Жуковская М.С. *М.С.*  
Инженер 11.79 *Инж.*

директор Платонова Д.И. *Д.И.*

Михайлова Л.В. *Л.В.* - з/о в соответствии с Т.В. *Л.В.*