

ПРОТОКОЛ № 5 16.12.2025г.

исследования организации питания в общеобразовательной организации

школа "Школа № 15 имени Марии"

(наименование общеобразовательной организации)

протокол исследования (исследование) заседания

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Васильева Радея Витальевна Члены комиссии:

В присутствии

затхоза Михаилова Семёна Гарасима

составили

настоящую справку о том, что «16» 12 2025 г. в 10 час. 20 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

1 (один)

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 (две):

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла Жидкое мыло 1/4 л.

Наличие графика работы столовой 1/4 л.

Наличие графика приема пищи обучающихся 1/4 л.

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

30 минут (50 минут)

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Заведующий столовой В.А.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

рук., персонал супротив

дежурство педагогов

но график

чистота зала

удовлетворительная

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

удовлетворительное

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

составляют меню, приготавливают

Чистые рабочие

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

хорошее

- наличие 2-х комплектов подносов

в комплекте

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

хорошее

- гигиеническое состояние столовых приборов

удовлетворительное

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Буфетная ком. меню предлагаются в фойе

фойе, есть столовая

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует для меню.

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

*Несколько соответствует меню, размещено на
столе разогрева.*

Ассортимент буфетной продукции

буфеты нет

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

*Рекомендует всем. Все соответствует
потребностям САМПИ.*

Члены комиссии:

*Васильева О. В.
Межакинова С.И.
Кернесова В.В.*

*✓ под
С.И.
В.В.*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации *ООБОУ "Новогодняя Сосна"*

Сакунова Равенкова Г.Н.

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечания
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний) вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдене температурного режима отпуска готовых блюд	
16.12.25	закрыт	1	82	состав соответствует меню	всё	всё	всё	85.

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).