

ПРОТОКОЛ № 4 11.11.2025

исследования организации питания в общеобразовательной организации
МБОУ "Навигаторская СОШ имени Мухоморова"

(наименование общеобразовательной организации)

родительского комитета (инициативной группы) за питание
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Мухоморова Ольга Юльевна

Члены комиссии:

В присутствии

Завхоза Мухоморова Евгения Юрьевича

составили

настоящую справку о том, что « 11 » 11 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 (два):

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется (4 шт.)

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

30 минут (достаточно)

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

нет, персонал справляется.

дежурство педагогов

по графику

чистота зала

удовлетворительная

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

удовлетворительная.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует, кепочки, фартуки чистые имеются

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

в наличии имеются

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеются

- гигиеническое состояние столовых приборов

удовлетворительная

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

буфета нет, меню продано в доступном месте, меню соответствует

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует 12 дн меню.

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется, соответствует меню, режиму и
степ. разд.

Ассортимент буфетной продукции

буфета нет.

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Рекомендуется нет. Все соответствует
требованиям СанПиН.

Члены комиссии:

Михайлова Ольга Н.
Михайлова С.М.
Курдюмова В.А.

С.А.С.
С.А.С.
С.А.С.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

директор МБОУ "Нижнетомская СОШ им. М.И. Гаврилова"
Гаврилова И.А.

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Критерии оценки			Примечания
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
17.11.25	завтрак	1	да	соотв. норм.	соотв. треб.	вс. соотв. норм.	да	

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).