

ПРОТОКОЛ № 4 11.11.2025

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Навоицкая СОШ имени Ильясова"

(наименование общеобразовательной организации)

регистрационным комитетом (личной) за питание

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Михайлова Ольга Николаевна

Члены комиссии:

В присутствии

зять ходу Михайловой Евгении Борисовна

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(две);

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть и чистое (4 шт.)

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи обучающихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

30 минут (достаточно)

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: ЗДВР Чубинской В.Я

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

Нем. персонал сидит в зале.

дежурство педагогов

по расписку

чистота зала

удовлетворительное.

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

соответствует нормам, каскади, фартуки

чистые, чистота исполнения.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

в наборе чистые.

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

использованы

- гигиеническое состояние столовых приборов

удовлетворительное

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

буфета нет меню приводят в доступную зону.

Абсолютно соответствует

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует 12 дн меню

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеются, соответствуют меню, расположены на столе, раб.

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
потребованию санитар

Члены комиссии:

Михайлова Рената Н.

✓ (ОИ)

Михайлова С.Н.

раб

Курисова В.Н.

бук -

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

ОГРН 1155015000001
ОГРН 1155015000002
МБОУ "Изменическая средняя школа"
Собольская

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечани
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюден	
11.11	завтрак	1	да	соответствует	соответствует	всё соотв	да	
25			да	исорное	трёхд	исорное	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).