

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ «Молькеевская ООШ»

(наименование общеобразовательной организации)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Иванова Т. В.

Члены комиссии: Краснова Т. А. - завхоз, Лазарева О. В. -
зам. дир. по воспит. работе

В присутствии

Талаковой Л. Н.

Броматкиной Т. Н.

составили настоящую справку о том, что «19» сентября 2025 г. в
11 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

3 шт., холодная и теплая, замечаний нет

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт.;

бумажные, замечаний нет

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

20 минут, дети успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: Краснова Т. А. - завхоз

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов

дежурный - Каприлов В. И.

чистота зала соответствует нормам

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

оборудование имеется, кол. посад. мест - 54

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

ВНЕШНИЙ ВИД ПОВАРОВ

соответствует, имеется халат, перчатки, фартук, колпак

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

соответствует требованиям

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

не имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

соответствует

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню размещается своевременно на стенде

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует утвержденному меню
буфетная продукция отсутствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

хранятся в холодильнике

Ассортимент буфетной продукции

отсутствует

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

соблюдение заявленного меню, контроль качества и сбалансированного питания

Члены комиссии:

Лазарева О.В. Лаз-
Краснова Э.А. Кр-
Полехова Л.Н. П-
Бромякина Э.Н.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Иванова Т.В./



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			Примечание
					Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
19.09.2025	завтрак	доведено до готовности	соотв.	соотв.	отл.	отл.	хор.	
19.09.2025	обед	доведено до готовности	соотв.	соотв.	отл.	отл.	хор.	

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).

