

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ «Мамоншинская основная общеобразовательная школа»
(наименование общеобразовательной организации)

психолог

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Рогова Людмила Владимировна

Члены комиссии:

Охотникова Т.А. Таланская Л.Е.

Чернова Т.Г. Дунаев Ю.И.

В присутствии

Директора школы Стариковой Л.И. и зам. дир.
по В.Р. Таланская Л.Е.

11 составили настоящую справку о том, что «19» декабря 2023 г. в
_____ час. 00 мин. проведено исследование организации питания в
общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

2 шт. проведена проверка и холодная вода
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

имеются бумажные полотенца

(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)

25 мин. принять пищу дети успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: Чернову Т.Г. — зав. школой

дежурство обучающихся в столовой (как организовано

организовано по графику, по классам
дежурство педагогов

дежурит классный руководитель дежурного класса

чистота зала

чисто

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

помещение оборудовано столовой мебелью достаточн

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует требованиям

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

столы чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов

удовлетворительное

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Бюджет осуществляется, меню имеется, вывешивается на стенде у входа столовой

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

продолжить работу по организации питания, ведению документации согласно СанПиН, на том же уровне

Члены комиссии:

Одотникова Т.А.

Бланская Л.Е.

Чернова Т.Г.

Рыбакова Л.В.

Дунаев Ю.Н.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Л.И. Старшова.

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
19.12	обед	готово	соответствует		удов.	соответ.	соблюдено	
20.12	завтрак	готово	соответствует		удов.	соответ.	соблюдено	

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).