

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Молчановская ООШ"

(наименование общеобразовательной организации)

молчанов

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Рубанов Владимир Владимирович

Члены комиссии:

Охотинский Т.Н., Таланская И.Е., Чернов Т.Г.

В присутствии

Директор, Иванова С.И. и зам

директора по ВР Таланская И.Е.

составили настоящую справку о том, что «14» ноября 2023 г. в 11 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 вода горячая и холодная

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве

имеется 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., дети успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Чернов Т.Г. - завхоз школы

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 зале

помещение оборудовано столовой мебелью достаточное

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует требованиям

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

прекрасное, столы чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов

хорошее

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Буфет существует, меню имеется, вывешивается на стенде у входа в столовую

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции

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

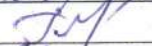
Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

завхозу Черновой Т.Г. контролировать поступление пищевых продуктов

Члены комиссии:

Охотникова Т.А. 

Галащенко П.Е. 

Чернова Т.Г. 

Дубаков А.В. 

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

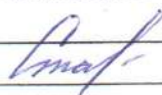
 И.И. Старикова

Таблица 1

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	
14.11	Обед	готовые	соответствует	кар	соотв.	соблюдено		
20.11	Завтрак	готовые	соответствует	кар	соотв.	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).