

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации
МБОУ Маманинская основная общеобразовательная
(наименование общеобразовательной организации) школа

плановая

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Робакowa Людмила Владимировна

Члены комиссии:

Охотникова Т.А., Таманская Л.Е., Чернова Т.Г.,
Козина Л.В.

В присутствии

Директора школы Стариковой Л.В. и зам.
директора по ВР Таманской Л.Е.

составили настоящую справку о том, что « 5 » октября 20 23 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 штуки, проведена вода горячая и холодная
(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., дети успевают принять пищу
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: Чернову Т.Г. - завхоза 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 доста-
точно

(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 отсутствует, 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 привозимых продуктов

Члены комиссии:

Охотникова Т.А. [подпись]
Таланская Л.Е. [подпись]
Чернова Т.Г. [подпись]
Козина Л.В. [подпись]
Рыбакова Л.В. [подпись]

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

[подпись] Л.В. 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 блюд а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
5.10	обед	готовое	соответствует	хер.	соответ.	соблюдено		
2023	горячий завтрак	готовое	соответствует	хер.	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).