

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Маломишинская основная общеобразовательная школа"
(наименование общеобразовательной организации)

плановая

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Рубцова Людмила Владимировна

Члены комиссии:

Охотникова Т.А., Галанская А.Е., Чернов Т.Т.
Исихова М.С.

В присутствии

Директора школы Стариковой А.И. и зам. директора
по воспитательной работе Галанской А.Е.

составили настоящую справку о том, что «18» января 2024 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 штук, проведено герметизация холодной и горячей воды

(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 есть

Наличие графика работы столовой

да

Наличие графика приема пищи обучающихся

да

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

за 25 мин. дети свободно успевают поесть

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: Чернову Т.Т. завхоза школы

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано по графику по классам

дежурство педагогов

дежурит п.п. руководитель дежурного
класса

чистота зала

чисто

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

помещении в достатке оборуд. столовой мебелью

(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

ггг
- гигиеническое состояние столовых приборов

удовлетворительное

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Буфетная комната расположена в вестибюле при входе в столовую каждый день

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеются

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Соблюдать санитарно-эпидемиологические нормы и правила, контролировать организацию питания.

Члены комиссии:

Ожогникова Т.А.

Таманская Л.Е.

Чернов П.И.

Рыбакова А.В.

Шихова М.С.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Мат. Л.И. Старинова

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	
18.09	обед	готово	соответствует	удв.	соот.	соблюд.		
20.09	гор. завтрак	готово	соответствует	удв.	соот.	соблюд.		

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).