

ПРОТОКОЛ № 2 от 09.10.2023

исследования организации питания в общеобразовательной организации

контроль родителей за организацией школьного питания
(наименование общеобразовательной организации)
в МБОУ «Добро Свободского школьного №1»
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Аманьева Л. Р.

Члены комиссии: Шакирова Т. М., Аманьева Т. М.
Файзрахманова Т. Н.

В присутствии

шеф-повара Касимовой Т. Т.

составили настоящую справку о том, что «09» октября 2023 г. в 10 час. 10 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

9 штук

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 6 шт.

все работают

(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, успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: ЗДВД Горшков Р. А.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

графиком 9 В класса (4 чел.)

дежурство педагогов

работник пищеблока следит за дежурными, к-е рук-ли следят за детьми, к-е принимают пищу

чистота зала

чисто

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

столов, скамеек, сидят по 6 человек, в них-их мес.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.) так 7.

Внешний вид поваров

чистый, фартук, головной убор, перчатки имеются.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чисто

- наличие 2-х комплектов подносов

нет

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

*Меню имеется, соответствует государственному меню, отклонений нет.
(понедельник, вторая неделя)*

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

?

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

контрольные блюда имеются

Ассортимент буфетной продукции

?

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

*столовые приборы (ложки) разместить в
стаканчик. других замечаний нет*

Члены комиссии:

Шакирова Т.М.

Алимова Т.М.

Файзрахманова Т.К.

Исмаилов

Т.К. Брай

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Исмаилов

Касимова Т.П.

А

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дат а	Наимен ование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник	Критерии оценки						Примеча ние
		Правильн ость кулинарн ой обработк и (1)	Выход блюд согласн о меню	Контр ольно е взвеш ивани е блюда (2)	Качество блюда			
Эсте тичес кое офор млен ие (вне шний) вид блюд а)	Органол ептичес кая оценка (вкус, цвет, запах, консист енция) (3)				Соблюд ение темпера турного режима отпуска готовых блюд			
09.10.23	5-7кл. завтрак	соответствует	223г.	(каша)	+	+	+	нет
10.10								

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).