

ПРОТОКОЛ № 5 от 11 января 2024г

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ «Рыбно-Свободская гимназия №1»

(наименование общеобразовательной организации)

контроль организации питания

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Шакирова Т. М.

Члены комиссии:

Жарникова Н. В.

шеф-повара Камникова Т. П.

В присутствии зам. начальника МКУ «Отдел образования»

Закирова Э. С., председателя общественного совета

Р. Свободского района Кереметова Т. Ф.

составили настоящую справку о том, что «11» января 2024 г. в 10 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

9

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 6;

в исправном состоянии

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой

Наличие графика приема пищи обучающихся

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

15 мин, успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: ЗавР Горшкова Р. А.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов

чистота зала

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

достаточно.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

удовлетворит.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

удовл.

- наличие 2-х комплектов подносов

не имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

да

- гигиеническое состояние столовых приборов

удовл.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

*меню расположено в доступном месте,
наличие буфета не предусмотрено.*

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует.

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

свежа от стога варени

Ассортимент буфетной продукции

7

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

*качество готовой пищи соответствует описанным
в технологической карте требованиям*

комиссия рекомендует продумать сервировку.

Члены комиссии:

*Шакирова Т. М. шеф-повар
Жарикова Н. В. шеф-повар*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Шеф-повар: [подпись]