

ПРОТОКОЛ № 3 от 14.11.2023

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ «Родно-Свободская гимназия №1»

(наименование общеобразовательной организации)

родительский контроль организации питания

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Ананьева Л.Р.

Члены комиссии:

Бадрутдинова Т.М.

Журова Ю.В.; Макирова Т.М.

В присутствии

шеф-повара Касимовой Т.М.,

ЗФВР - Горшковой Р.А.

составили настоящую справку о том, что «14» 11 2023 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;

замечаний нет

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

имеется

Наличие графика работы столовой

да

Наличие графика приема пищи обучающихся

да

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

15 мин., успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой:

ЗФВР Горшкову Р.А.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

графиком 4 Б.класс

дежурство педагогов

не предусмотрено,

есть ответственный работник в зале

чистота зала

удовл.

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

помещение оборудовано мебелью.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

удовл.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

есть

- наличие 2-х комплектов подносов

нет

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

да

- гигиеническое состояние столовых приборов

удовлетв.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Меню расположено в доступной зоне.

✓

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

свежа от стола вогати

Ассортимент буфетной продукции

✓

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

*разместить в обеденном зале
информацию о правильном питании.*

Члены комиссии:

Бадрутдинова Т.М. проф.

Исраева И.В. проф.

Иванов Т.М. проф.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

8268 Гершкова

prof.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
14.11.2023	завтрак	доведено до	230	232г	мясо и овощи сохранили форму, цвет			

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).