

ПРОТОКОЛ (примерный)

исследования организации питания в общеобразовательной организации

ГБОУ "Бугарская кадетская школа-интернат"

(наименование общеобразовательной организации)

п. Иваново

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Жукова Т.В.

Чл

Члены комиссии:

Женцова О.И.

В присутствии

Викторина Викторовна Д.И.

составили настоящую справку о том, что «18» 12 20 13 г. в 11 час. 45 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

есть холодная и теплая вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой

нет

Наличие графика приема пищи обучающихся

есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

40 мин / да

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано в школе

дежурство педагогов

дежурный командир - Викторина

чистота зала

чисто

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

в полном

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

Внешний вид поваров

чисто, опрятно, шапочки, перчатки

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

есть

- гигиеническое состояние столовых приборов

чистое

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

доступно

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

соответствует маркировки

Ассортимент буфетной продукции

нет

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

заключается нет

Члены комиссии:

Жоков О.И.

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						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)				Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд			
18.12.	обед	+	+	+	+	+	+	—

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).