

ПРОТОКОЛ 3

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ - Сафиская ООШ

(наименование общеобразовательной организации)

контроль качества питания

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Садриева Т.А.

Члены комиссии:

Тажматдинова Н.М., Маркова Т.Р.

В присутствии

повар Мурометшина, ЗДОР Тарифудинова Т.Т.

составили настоящую справку о том, что «16» марта 20 12 г. в 9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

1, вода имеется

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

нет

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется (жидкое)

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

10 мин, успевают полностью

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: ЗДОР Тарифудинова Т.Т.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

нет

дежурство педагогов

нет

чистота зала

в зале чисто, опрятно

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 48 мест,

оборудовано столами и скамейками

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

У повара имеется спец одежда, головной убор, маска, перчатки.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

столы чистые, дезинфицированные

- наличие 2-х комплектов подносов

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеются в достаточном количестве

- гигиеническое состояние столовых приборов

чистые, дезинфицированные

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню имеется, ежедневное вывешено при входе в столовую.

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

контроль. Блюдо хранится в отдельном холодильнике, 48 часов.

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

питание организовано качественно, еда вкусная, в столовой чисто.

Рекомендации нет.

Члены комиссии:

Секр. Садреева Т.А.
През. Рамазанова Н.В.
Ведущий Рафиева Р.Р.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

ЗРВР: Секр. Рафиева Т.Т.

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	
16.03.11	завтрак	доведено до готовности	соответствует	соответствует	правильно	вкусно	соблюдается	

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).