

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Новосельская СОШ"

(наименование общеобразовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Филина Е.В.

Члены комиссии:

Ильдирякова А., Симухин А.А.

В присутствии

Герасимовой С.М.

составили настоящую справку о том, что «13» октября 2023 г. в 11 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

3

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1;

(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)

15 мин, успевают

(примечание)

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

Герасимова С.М.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

нет

дежурство педагогов

организовано, хорошо

чистота зала

чисто

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

опрятный, соответствует САНПи

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

хорошее

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

хорошее

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню имеется

ассортимента буфетной продукции - нет

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции

не имеется

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Ильдирикова А.Т.
Фомина Е.В.
Синицын А.А.

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 а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
13.10.	Плов из говядины с рисом, салат из свеклы	Блюдо доведено до готовности	50	150/150	хер.	хер.	себл.	
22.10.	Плов из говядины с рисом, салат из свеклы	Блюдо доведено до готовности	60	60	хер.	хер.	себл.	
	Плов из говядины с рисом, салат из свеклы	Блюдо доведено до готовности	130/10/10	130/10/10	хер.	хер.	себл.	
	Плов из говядины с рисом, салат из свеклы	Блюдо доведено до готовности	25	25	хер.	хер.	себл.	
	Плов из говядины с рисом, салат из свеклы	Блюдо доведено до готовности	20	20	хер.	хер.	себл.	

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).