

ПРОТОКОЛ (примерный)

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Школа №1"

(наименование общеобразовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Члены комиссии:

Гришанцева Ирина Павловна

Чл

В присутствии

Мещеряков Светлана Владимировнасоставили настоящую справку о том, что «23» мая 20 23 г. в час. мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

три штуки (горячая, холодная вода в налив)

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве Зшт:

(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)

20 минут, дети успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: зам директора по ВР Мещеряков С.В.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано по графику

дежурство педагогов

организовано

чистота зала

чисто, соответствует СанПиН

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

83 стула, 81 стол.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Зам. директора В.Р. Лисица С.В. *[подпись]*
Менеджер Комитета: Урманчиева Т.Р. *[подпись]*

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	Контроль взвешивания блюда (2)	Качество блюда			
Эстетическое оформление (внешний вид блюда а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)				Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд			
23.05.23	максимально отварной стейк с соусом	корич.	соотв.	корич.	корич.	соотв.	корич.	соблюдено.
23.05.23	максимально отварной стейк с соусом	корич.	соотв.	корич.	корич.	соотв.	корич.	соблюдено.

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).

Посадочная лист всем поварам

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

Ореда чистая, ордуре, чепчики на
чепе, перчатки и шапки в наличии.
Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

сидит чистая

- наличие 2-х комплектов подносов

идет в наличии

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

идет

- гигиеническое состояние столовых приборов

столовые приборы чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Меню в доступном месте, ассортимент
продукции имеется, ассортимент
продукции в наличии.

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

Рацион питания соответствует утвержден-
ному меню.

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Контрольные блюда имеются

Ассортимент буфетной продукции

идет в наличии.

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Все соответствует СанПиН-требованиям
гигиены со стороны родителей
и детей нет.

Члены комиссии:

Григорьева Т.Р.