

ПРОТОКОЛ (примерный)
исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Гимназия №1"

(наименование общеобразовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Макирова Тузем Жапгатовна Чл
 ены комиссии: Григорьева Лидия Павловна

В присутствии

Мессиной Светланы Владимировны
 составили настоящую справку о том, что «25» октября 2022 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
трёх штук (горячая, холодная вода в наличии)
 (примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 3 шт;

(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 в.р. Мисина С.В.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано по графику
 дежурство педагогов

организовано

чистота зала

чисто, соответствует санитарно-гигиеническим требованиям

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. Мусина С.В.
Пред. кол. касс: Макарова Т.М.
Чл. кол. касс: Урманчеева Р.Р.

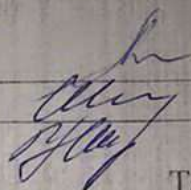


Таблица 1

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)	Эстетическое оформление (внешний вид блюд а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
25.10.22	чай, десерт	хорошо	хорошо	соответствует	хорошо	хорошо	соответствует	
26.10.22	сладкий	хорошо	хорошо	соответствует	хорошо	хорошо	соответствует	

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).

Посадочных мест всем хватает

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

Одежда чистая, фартуки, чепчики на головах, перчатки и шапки в нашивки.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

столы чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется в нашивки

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

столовые приборы чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Меню в доступном месте, ассортимент буфетной продукции имеется, ассортимент выпечки в нашивки.

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

Рацион питания соответствует утвержденному меню.

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Контрольное блюдо имеется

Ассортимент буфетной продукции

имеется в нашивки.

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Все соответствует СанПиН-требованиям, встречающейся со стороны родителей, детей нет.

Члены комиссии:

Пред. ред. ком: Шарикова Т.П.
Чл. ред. ком: Ушакина Р.Р.