

ПРОТОКОЛ (примерный)
исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Лицей - 1"

(наименование общеобразовательной организации)

проверка питания

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Аидина Наталья Леонидовна

Чл
ены комиссии:

Сисирева Наталья Анатольевна (8а)

Франева Весня Николаевна (8а)

В присутствии

Хабибуллина Эльвира Асатовна

_____ составили настоящую справку о том, что «10» сентября 2022 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

3 штуки.

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть.

Наличие графика работы столовой

есть

Наличие графика приема пищи обучающихся

присутствует

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

да перемену дети успевают поесть и выпить чай

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: педагогов дежурные, на перемене следят

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

за порядком и чистотой, поверенным уч. а.

дежурство педагогов

чистота зала

зал чистый, дежурные следят за чистотой зала и вовремя накрывают столы

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

зал большой, светлый, чистый.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

виз. строгий, чистый, аккуратный

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

столы чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

есть

- гигиеническое состояние столовых приборов

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Разнообразие меню есть в наличии,
выписка представлена в 4 наименованиях - рыба, гов., курица, котлета; гарниры - картошка, макароны, гов., рис.

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

меню соответствует заявленному

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

контрольное блюдо на месте

Ассортимент буфетной продукции

в буфете есть вода, сок, шоколадки

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

разнообразить ассортимент (добавить салаты)
много пересочен. мяса и курицы/говядины
скажи! Бюджету убогим в с. массе
было 80 руб. стало 50 руб. (мановата она)

Члены комиссии:

Смирнова Наталья Анатольевна

Смирнов

Трениова Ксения Николаевна

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Кабдуллинна Эльвира Асатовна

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 блюд а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
	завтрак	есть	соот.	+	+	+	+	

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).

Бесплатного питания в нашем
школе нет, т.к. нет начальных
классов.