

ПРОТОКОЛ (примерный)

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ

Лесно-Калейкинская СОШ

(наименование общеобразовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Трачёва М.Н.

члены комиссии:

Хасанзамова З.И.

Раф-Ильдиракбаева Т.М. М-7

Нуриева Ф.А.

Мур

Хамидова Ф.В. М-7

В присутствии

составили настоящую справку о

том, что «20» 02 2024 г. в 10 час. 40 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла Жидкое и кусковое мыло

Наличие графика работы столовой Есть

Наличие графика приема пищи обучающихся Есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

На перемене дети успевают принять пищу

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов

Есть дежурный педагог

чистота зала

В зале чисто

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

Столы и стулья в достаточном количестве

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

Униформа повара и кухонного работника чистая

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

Столы чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

Есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов

Столовые приборы чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Меню есть, размещено в доступном месте
Контрольное блюдо пишется

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

Рацион питания соответствует меню

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции _____

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

*Пища вкусная и теплая, соответствует
контрактному блюду*

Члены комиссии:

*Нуриева Ф.А. [подпись]
Хамидова Т.В. [подпись]
Ильдарханова Т.М. [подпись]
Хасанкулова З.И. [подпись]*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак,	Критерии оценки						
		Правильность кулинарной	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание	Качество блюда			Оценка количества пищевых отходов или
					Эстетическое оформление (внешний) вид	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах,	Соблюдение температурного режима отпуска	

	обед и (или) полдник)	обработк и (1)	блюда (2)	блюда) соответствует качеств	консистенция) (3)	готовых блюд	объема несъедаемых блюд
20.02	завтрак	доведено до готовности	В норме	соответствует качеств	нормальная отлично	В норме	отлично 20%
20.02							

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).