

ПРОТОКОЛ №1

исследования организации питания в общеобразовательной организации
МБОУ «Старочечкабская ООШ Кайбицкого муниципального района РТ»

(наименование общеобразовательной организации)

на основании приказа директора школы

(основания)

N 82 от 17.10.2022

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Сарина Э. Р.

Члены комиссии:

Каминский А. Р., Н.

Израйликова Д. М.

В присутствии:

повара: Валентина С. С.; Сунатуллин М. Э.

завхоза: Табидинов Р. З.

составили настоящий протокол о том, что «28» октября 2022 г.

в 11 час. 10 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

1 (один); имеется

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 0;

имеется полотенце

(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):

успевают

(примечание)

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

оборудовано; количество посадочных мест - 24

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует требованиям

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

соответствует требованиям

- гигиеническое состояние столовых приборов

соответствует требованиям

Наличие и доступность размещения меню:

имеется, в доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется, в канализации.

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Комиссией установлено, что школьная столовая соответствует требованиям. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Рекомендуем приобрести электрический полотенцесушитель, и установить.

Члены комиссии:

1. Сафрина Э.П.

Сафрина Э.П.

2. Каминеркина Л.Ф.

Каминеркина Л.Ф.

3. Кузнецова Д.М.

Кузнецова Д.М.

С протоколом ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Тимошкова Е.Р., ЗДВР

Тимошкова Е.Р.

С протоколом комиссии ознакомлены работники пищеблока:

Вашакимова С.С. - Вас

Сунаткинина М.Э. - Су

Табидишина Р.З. - Та

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)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
28.10.2022	завтрак	доведено до готовности	согласно меню	по норме	соответствует			
28.10.2022	обед	доведено до готовности	согласно меню	по норме	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).