

исследования организации питания в общеобразовательной организации

ПРОТОКОЛ

МБОУ "Жушиинская ООШ" (наименование общеобразовательной организации)

Комиссия в составе:
Председатель комиссии

(основания)

Члены комиссии:

В присутствии

составили настоящую справку о том, что «13» 11 20 25 г. в 10 час. 50 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 2 шт. (примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт. (примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

Наличие графика работы столовой

Наличие графика приема пищи обучающихся

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов

чистота зала

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует требованиям

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

столы чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

имеются

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

все (чистящие) химические процедуры соблюдены

- гигиеническое состояние столовых приборов

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Буфет отсутствует, меню имеется, вывешивается на стене столовой

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции

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

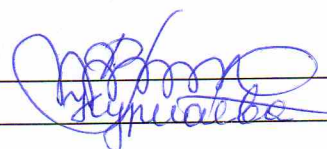
Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Валишев Ф.Р.

Журилова А.Р.



Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

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 блюда а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
	обед	готов	соот	100%	стт	соотв.	соотв.	Соблюд.

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).