

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ Мамалихинская СОШ им. В.А. Кожина

(наименование общеобразовательной организации)

плановая

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Роговков Владимир Владимирович

Члены комиссии:

Байфуринна Р.С., Рашкина И.И., Чернова Т.Т.

В присутствии

Директора школы Стериковой Л.И.

составили настоящую справку о том, что «16» декабря 2024 г. в 11 час. 00 мин. проведено исследование организации питания общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

2 штуки, проверена вода горячая и холодная

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве

имеются бумажные полотенца

(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)

25 мин, дети успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школе столовой: Чернову Т.Т. - завхоза школы

дежурство обучающихся в столовой (как организатор)

организовано по графику по классам

дежурство педагогов

дежурит классный руководитель дежурного класса

чистота зала

хорошо

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

помещении оборудовано столовой мебелью достаточным

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует требованиям

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

столов чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов

удовлетворительное

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Буфет соответствует, меню имеется, вешенки - багет на стенде у входа в столовую.

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:

предложить работу по организации питания, ведению документации согласно сан. Мину, на том же уровне

Члены комиссии:

Байфуркина Т.С.

Филиппова Н.И.

Чернова Т.Т.

Июбакова Л.В.

Защип

Вилф

Пчелк

Доболубы

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Маф. Л.И. Аверина

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 отпуски готовых блюд		
№ 12	обед	готово	соответствует	урав.	соотв.	соблюдено	
	горячий завтрак	готово	соответствует	урав.	соотв.	соблюдено	

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).