

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Маслянинская ООШ им. В.М. Козмина"
(наименование общеобразовательной организации)

пешковой

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Яблокова Людмила Владимировна

Члены комиссии:

Гайфуллин Р.С., Ямалова И.И., Чернова Т.Т.
Кадырова Е.Т.

В присутствии

Директора школы Стариковой Л.И. и зам. директора
по В.Р. Ямаловой И.И.

составили настоящую справку о том, что «19» ноября 2024 г.
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, проведена вода горячая и холодная
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве

2 штуки, проведена вода горячая и холодная
(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

25 мин, дети успевают принять пищу
(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организован

организованного по графику по классам.

дежурство педагогов

дежурит классный руководитель дежур-
ного класса

чистота зала

чисто

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

помещение оборудовано столовой мебелью
достаточное.

(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

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов

удовлетворительно

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Буфет отсутствует, меню имеется, вывешивается на стене 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:

Педагогам учитывать следить за поведением детей во время приема пищи

Члены комиссии:

Гайфуллин Р. С. Сид

Росина И. И. Сид

Чернова Т. Т. Сид

Лядякова Л. В. Сид

Климова Е. В. Сид

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Сид (И. И. Старикова)

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	
19.11	Обед	готово	соответствует		удов.	соотв.	соблюд.	
	горячий	готово	соответствует		удов.	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).