

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации
МБОУ "Маломешицкая ООШ им. В.К. Козина"
(наименование общеобразовательной организации)

плановая

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Гобанова Людмила Владимировна

Члены комиссии:

Гайфушина Т.С. Явешко Н.И. Чернова Т.Г.

Тамарская Л.В.

В присутствии

Директора школы Стариковой Л.И. и зам. директора по ВР Жулевой Н.И.

составили настоящую справку о том, что «25» октябре 2024г. в 11 час. 00 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 2 штуки, проведена вода холодная и горячая
(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 школьной столовой: Чернову Т.Г. - завхоза школы

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано по графику по классам

дежурство педагогов

дежурит классный руководитель дежурного класса

чистота зала

чисто

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

помещение оборудовано столовой мебелью достаточно

(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

удовлетворительное

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Буфет соответствует, меню имеется, вводится
всегда на стенде у входа в столовую

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции

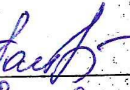
(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

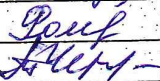
На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

детурнамму учитывать следить за поведением
детей во время приема пищи.

Члены комиссии:

Тайфункина Р.С. 

Юшкова Н.И.



Чернова Т.Г.

Робанова Л.В.

Таманская Л.Е.



Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

/И.И. Старикова/

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки и (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			
15.10	обед	готово	соответствует	удов.	соотв.	соблюдено		
	горячий завтрак	готово	соответствует	удов.	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).