

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

И.В.О.Ч. Момоленская ООШ им. В.А. Кожина

(наименование общеобразовательной организации)

плановое

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Митанова Людмила Владимировна

Члены комиссии:

Заидрушная Р.С., Фомин Н.И., Чернов Л.Т.,
Оунов В.И.

В присутствии

директора школы Стерневой Л.И. и заведующей
по ВР Фомин Н.И.

составили настоящую справку о том, что «25» октябре 20 25 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, проведена вода горячая и холодная
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____

исключены электрические полотенца
(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: Чернов Л.Т. - завхоз школы

дежурство обучающихся в столовой (как организован)

организовано по графику расписания

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 достаточное

(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:

*Будет существовать, меню имеется,
вывешивается на стенке у входа в столовую*

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствуют

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:

Проверить качество привозимой продукции

Члены комиссии:

Бунаев Ю. И. - [подпись]

Филиппов Н. И. - [подпись]

Чернова М. Т. - [подпись]

Татарова Л. В. - [подпись]

Тайфулина Р. С. - [подпись]

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Стар- [подпись] / Л. 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)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
25.10	обед	готово	соответствует	урав	соотв.	соответствует		
	горячий завтрак	готово	соответствует	урав	соотв.	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).