

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Маланинская общеобразовательная школа № 1" им. В.А. Жуковского

(наименование общеобразовательной организации)

плановая

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Гобанова Марина Владимировна

Члены комиссии:

Тайборущенко Д.С. Кашинская Н.И. Гобанова Л.В.
Чернова Л.Т.

В присутствии

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

составили настоящую справку о том, что «17» февраля 2015 г. 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, проверено вода холодная и горячая

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

имеется бумажное полотенце

(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 минут, дети успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Черновой Л.Т. - 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 зал

помещение оборудовано столовой мебелью достаточн

(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:

Депутатам городского совета следить за качеством питания детей в школе, приехавшей к нам.

Члены комиссии:

Зайцева И. С. Зайцев
Зайцева А. И. Зайцев
Чернова И. Г. Чернов
Робанова Л. В. Робанов

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Зайцев / Л. В. Старинова /

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	
17.02	обед	готово	соответствует	уров.	соответ.	соблюдено		
	коричный завтрак	готово	соответствует	уров.	соответ.	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).