

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Маломышская основная общеобразовательная
(наименование общеобразовательной организации) школа
маловая

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Табанова Людмила Владимировна

Члены комиссии:

Сотникова Т.А., Таманская Л.Е., Чернова М.Т.,
Егорова Н.А.

В присутствии

Директора школы Стариковой Л.И. и зам. директора
по ВР Таманской Л.Е.

составили настоящую справку о том, что «16» сентября 2023 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, проведена проверка горячей и холодной

(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 М.Т. - завхоза школы

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано по графику по классам

дежурство педагогов

дежурит классный руководитель дежурной 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 достаточного

(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 отсутствует, меню имеется, вывешивается 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:

Ретурнику уделить внимание за поведением детей во время приема пищи

Члены комиссии:

Скотникова Н. А. Подпись

Галайская Л. Е. Подпись

Чернова М. Т. Подпись

Егорова Ю. А. Подпись

Рабаква А. В. Подпись

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

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 а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)				Соблюдение температурного режима отпуски готовых блюд			
16.09	обед	готово	соответствует	удов.	соответ.	соблюдено		
	горячий завтрак	готово	соответствует	удов.	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).