

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Куршумликовская СОШ Калининского р-на Р.Т.
(наименование общеобразовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Замарова Е.В.

Члены комиссии:

Мухометовская С.Р.

В присутствии

Куршумликовская Е.В.

составили настоящую справку о том, что «04» апреля 2024 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 шт.

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

Наличие графика работы столовой

Наличие графика приема пищи обучающихся _____

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

25 мин, успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: Заведующая столовой С.И.

дежурство неб обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов

Е.В.

чистота зала

чисто

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

36 мест, из них 12 мест для детей

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует, опрятны

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чистое, новое

- наличие 2-х комплектов подносов

есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

есть

- гигиеническое состояние столовых приборов

чистые, новые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню размещается оперативно
буфетной продукции нет

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

хранятся в холодильнике

Ассортимент буфетной продукции

нет

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

выпустить, соответствует меню

Члены комиссии:

Земляева И.В. Захаров
Лихачева Юлия С.Р. Лихачев
Родина Вероника М.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
 общеобразовательной организации

Директор школы Артём Н. В. Сериков

Таблица 1

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	
04.04	завтрак	сварено	475	только	отлично	хорошо		
4.04		сварено	725	только	отлично	хорошо		

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).