

ПРОТОКОЛ
исследования организации питания в общеобразовательной организации
 МБОУ Кулишская СОШ Кадышского муниципального района РТ
 (наименование общеобразовательной организации)

Комиссия в составе:
 Председатель комиссии Закирова Т. В.

Члены комиссии: Муромецкая Э. Р., Балашова С. И.

В присутствии родителя Такадуртбинова Т. И., Мензатова Р. Р.
 составили настоящую справку о том, что «17» 12 2017 г. в 10 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 штук
 (примечание: если есть замечания (поставлена вода холодная и горячая))
 рядом с умывальниками предусмотрены электроподогрев в количестве есть
 (примечание: наличие замечания)
 Наличие мыла есть
 Наличие графика работы столовой есть
 Наличие графика приема пищи обучающихся есть
 Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) да
 (примечание)
 На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: завхоз
 дежурство обучающихся в столовой (как организовано)
 дежурство педагогов организовано
 чистота зала соответствует нормативам
 Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью, стульями, табуретами и др. мебелью; количество посадочных мест 88 з. 86 мест

все оборудование новое
 (примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид посуды чистые, опрятные

Эстетичность накрытия столов:
 - гигиеническое состояние столов чистые
 - наличие 2-х комплектов подносов и есть
 - наличие 2-х комплектов столовых приборов и есть
 - гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:
размещается еженедельно
буфетной продукции нет

Соответствие рационов питания утвержденному меню:
соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюдец:
находятся в кабинетике

Ассортимент буфетной продукции
бюджета нет
 (практически отсутствуют, имеются в наличии, имеются в наличии)

Качество готовой пищи (таблица 1).
 На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:
обед в столовой соответствует меню

Члены комиссии:
Председатель комиссии: Закирова Т. В. Зам -

Члены комиссии: Муромецкая Э. Р. М. Р.
Балашова С. И. З. Р.
 родители: Такадуртбинов Т. И. З. Р.
Мензатов Р. Р. З. Р.
 Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации
директор школы З. В. Зуряева

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контроль взвешивание блюд (2)	Критерии оценки			Итого
					Эстетичность оформления (цвет, запах, консистенция) (3)	Органичность (вкус, резанность, отпускаясь)	Сбалансированность	
17.12.17	завтрак	680	680	отл	отл	отл	-	
17.12.17	обед	695	695	отл	отл	отл	-	

Примечание:
 (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не приправлено и пересушенное, не сырое и т.п.
 (2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
 (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).