

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ «Гимназия №1 имени Ч.Т. Айтматова пгт Кукмор»

(наименование общеобразовательной организации)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Ариятумовой Ф.М.

Члены комиссии:

Варшва З.Р. Шатаева А.М.

Тажизова Р.Х.

В присутствии

родителей 15

составили настоящую справку о том, что «23» 03 2023 г. в 8 час. 40 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

6 шт. с установкой горячей и холодной воды

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

2 шт (две)

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: Мусимой Ф. Ж.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

по очереди дежурят

дежурство педагогов

классные руководители со своими классами

чистота зала

удовлетворительная

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 120

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

в спец. одежде поваров

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

столы чистые, наблюдаются дежурные, содержат в чистоте

- наличие 2-х комплектов подносов

имеются

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеются

- гигиеническое состояние столовых приборов

хорошее состояние

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: нет

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

рацион питания соответствует в меню данного дня

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

контрольные блюда поваром подготовлены

Ассортимент буфетной продукции

нет

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

Качество готовой пищи

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Узвешивания показали фактический вес
блюда соответствует норме веса блюда.
Обратить внимание на санитарное состояние
позелок. Дети не получают фруктов и св. овощей.

Члены комиссии:

Ариетумова Ф.М. / Варина З.Р.
Шамгарова А.М. / Тужова Р.Р.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации