

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

(МБОУ «СОШ№2» МО «ЛНР» РГ)

Комиссия в составе: директор школы Правикова О.И.

Председатель комиссии ЗДВР Степанова Т.В.

проф. «осмет» Михайлова Л.В.

Члены комиссии:

исполнители: Коздасова С.С. Зимова С.З.

В присутствии Полубина Е.А.

составили настоящую справку о том, что «24» 12 2022 г. в

8 час. 20 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 10 шт.

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 3;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

15 мин. (имеется)

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: зав. производством Кирюшина Р.В.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организованно

чистота зала

чисто, аккуратно

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

столы, стулья 180 посадочных мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

чистый, аккуратный

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чисто

- гигиеническое состояние столовых приборов

чистые

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Хранение суточных блюд и условия хранения

воткнуто в холодильнике
соответствует нормам

Хранение соседства продуктов

соответствует требованиям

Наличие сертификатов соответствия на продукты

имеются

Наличие бракеражного журнала и его содержание

имеется

Качество готовой пищи (таблица 1).

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Выход блюд, согласно меню	Контрольное взвешивание блюда	Качество блюда			Примечание
				Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
24.12	завтрак	соответ	соответ	вкусно	огромно	соответ	
				визуально		соответ	

На основании вышеизложенного.

Комиссия рекомендует:

принять на все организационные
меры, соответствующие требованиям

Члены комиссии:

Матвеева А. В.
Карзаева С. С.
Иванова М. С.
Ромашова В. А.
Михайлова А. В.
Степанова Т. В.