

ПРОТОКОЛ
исследования организации питания в общеобразовательной организации

(МБОУ «СОШ№2» МО «ЛМР» РТ)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии директор школы Платонова О.К. Степанова С.
инспектор Рауверова С.В., председатель профкома Анискин Г.

Члены комиссии:

Афан. Камбаров 50. Убаев Д.Н., № Закирова Г.А.

В присутствии

составили настоящую справку о том, что « д. » 02 2023 г. в

8 час. 10 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

9 шт.

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 3;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика приема пищи обучающихся

есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

успевают (перемена 15 мин)

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: зав. производством Ефремова Р.А.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано

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, 280 посадочных мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

свежий, аккуратный

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чисто

- гигиеническое состояние столовых приборов

чисто

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Хранение суточных блюд и условия хранения

в холодильнике заморозки, соответствует

Хранение соседства продуктов

выдержано

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	
<i>7.02</i>	<i>завтрак</i>	<i>соответ</i>	<i>соответ</i>	<i>отлично</i>		<i>выдержано</i>	

На основании вышеизложенного.
Комиссия рекомендует:

претензий комиссии не имеет.

Члены комиссии:

председатель комиссии Михайлов В.В. [подпись]
Член комиссии [подпись]
Член комиссии [подпись]