

ПРОТОКОЛ
исследования организации питания в общеобразовательной организации

(МБОУ «СОШ№2» МО «ЛНР» РТ)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии директор Матюшова В.К. ЗДВР Стет
председатель родительского комитета Михайлова Т.С.

Члены комиссии:

Воробьева И.А. Волгарева Е.М. Евсева И.П.
В присутствии Морозенко В. Турчова

составили настоящую справку о том, что « 07 » 12 20 22г

08 час. 15 мин. проведено исследование организации питания общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 12 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 успевают принять
(примечание:)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой:

дежурство обучающихся Зав. производством Мерехина В. в столовой (как организова

организовано

чистота зала

чисто, аккуратно

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

столы, стулья 280 посадочных мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

опрятные, аккуратные

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чисто

- гигиеническое состояние столовых приборов

чистые

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Хранение суточных блюд и условия хранения

в холодильниках соответствуют 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			Примечания
				Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
21.08	завтрак	соотв	соотв	вкусно	органолепт. вкусно	соотв	

На основании вышеизложенного.
Комиссия рекомендует:

нарушений нет, все соответствует
нормам, все организовано
по нормам

Члены комиссии:

Воробьева	Н.А.	В.И.	Магдочасия
Волгарева	Е.И.	В.И.	Магдочасия
Свеева	И.П.	В.И.	Магдочасия