

ПРОТОКОЛ
исследования организации питания в общеобразовательной организации

(МБОУ «СОШ№2» МО «ЛНР» РТ)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Заведующий школой Павлова О.К.
ЗДВР Степанов Т.В. род.ко.м.г.г. Михайлова Л.С.
Члены комиссии: род.ко.м.г.г. Сидорова Н.А.

В присутствии

заместитель зав. производством Кирюхина Р.
составили настоящую справку о том, что « 09 » 09 2022 г. в

08 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

12 шт
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 3 шт;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика приема пищи обучающихся

есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

15 мин. успевают

(примечание)

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

Зам. зав. производством Кирюхина Р.
дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организован
чистота зала

есть

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

столы, стулья 280 мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

чистый, 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 холодильном помещении

Хранение соседства продуктов

соответствует нормам

выдержано

Наличие сертификатов соответствия на продукты

имеется

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			Принимать
				Эстетическое оформление (внешний вид блюд)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
<i>09.09</i>	<i>завтрак</i>	<i>соотв</i>	<i>соотв</i>	<i>аккуратно</i>	<i>выдержано</i>		

На основании вышеизложенного.

Комиссия рекомендует:

без рекомендаций, все устраивает

Члены комиссии:

*директор школы Платонов А. В.
Зурья Светлана Т. В.
председатель комиссии Михайлова Т. В. и
председатель садоводства Н. А. Клемя*