

ПРОТОКОЛ № 2

Исследования организации питания в общеобразовательной организации

(наименование общеобразовательной организации)

МБОУ «СОШ № 1 г. Ленинского района "М.В. ЛНР" РТ.

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Директор - Павлов Ж.В.

Члены комиссии: ЗДВР - Сергеева А.В.; учитель школы - Закирова С.Н.

Юридатим род комитете шк. - Антипова Т.И.

Член род комитете - Шакурова Т.И.

Составили настоящую справку о том, что «11» ноября 20 23 года 245.

Проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

При входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8

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

Рядом с умывальниками предусмотрены сушилка для рук в количестве 4; бумажные полотенца для рук в количестве 1

(примечание: если есть замечания -)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется на стенде

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется на стенде

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают 15 мин

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой

зав. производством

Дежурство обучающихся в столовой (как организовано) по графику, старшие

Дежурство педагогов классов; по графику

Чистота зала чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, скамьями и др. мебелью); посадочные места

мебелью оборудовано помещение,  
месть скатаным всем обучающимся.

Внешний вид сотрудников столовой

внешний вид опрятный.

Эстетичность накрытия столов:р

Гигиеническое состояние столов чисто

Гигиеническое состояние столовых приборов чисто

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Хранение суточных блюд и условия хранения соответствует

Хранения соседства продукции соответствует

Наличие сертификатов соответствия на продукцию имеются

Наличие бракеражного журнала и его содержание имеется

**Качества готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи	Критерии оценки					Примечание
		Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюд	Качество блюд			
Эстетическое оформление (внешний вид блюд)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)			Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд			
11.11 2023	завтрак	+	+	+	+	+	

На основании вышеизложенного комиссия рекомендует:

Замечаний нет.

Члены комиссии:

Директор Тавлов М.В.

ЗДНР Сергеев А.В.

Учр. дир. колл. Антоненко Н.И.

Учр. дир. колл. Шарова Г.М.

Медик и Зинцова С.Ю.



[Handwritten signatures]