

ПРОТОКОЛ № 3

Исследования организации питания в общеобразовательной организации  
(наименование общеобразовательной организации)

МБОУ «СОШ № 13 г. Ленингорской МО, ДМР» РТ

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Директор Гаврилов Ж.В.

Члены комиссии: ЗДОР - Сергеева А.В.; музук класс - Закирова С.А.

Приорателли род. комитете - Аитиева Т.И.

Член род. комитете - Шакурова Т.Р.

Составили настоящую справку о том, что «16» феврале 2024 года 10.45.

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

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

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

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой

зав. производством

Дежурство обучающихся в столовой (как организовано) по расписанию, старшие классы.

Дежурство педагогов по расписанию

Чистота зала хорошо

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

хорошо убрано. все оборудование, мебельное оборудовано.

Внешний вид сотрудников столовой

определены буф.

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 соответ. нормам

Наличие сертификатов соответствия на продукцию соответ. нормам

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	
16.02 2014	завтрак	✓	✓	✓	✓	

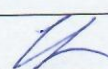
На основании вышеизложенного комиссия рекомендует:

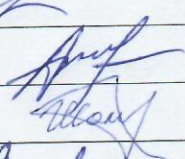
Заложить в шт

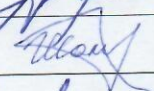


Члены комиссии:

Директор Павлов М.В. 

Заведующая Соколова С.В. 

Антимова И.И. - проректор по н.с. 

Шамурова Г.И. - зав. по к.м. 

Алферова И.И. - зав. по к.м. 