

ПРОТОКОЛ № 4

Исследования организации питания в общеобразовательной организации

(наименование общеобразовательной организации)

МБОУ СОШ №13 г. Ленинградская МО «МР» ГЛ

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Директор Павлов П.В.

Члены комиссии: ЗавР - Сергеева А.В.; медик школы - Закирова Е.Т.

Председатель родительского комитета - Антипова Т.И.

Член родительского комитета - Шакурова Т.И.

Составили настоящую справку о том, что «27» апреля 2024 года 9.40.

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

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой

зав. производств

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

Дежурство педагогов по графику

Чистота зала чисто

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

посадочные места хватает всем учащимся; мебелью оборудована столовая

Внешний вид сотрудников столовой

определен внешний вид, чистота аккуратность одежды

Эстетичность накрытия столов:р

Гигиеническое состояние столов хорошо

Гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Хранение суточных блюд и условия хранения соответствует

Хранения соседства продукции соответствует

Наличие сертификатов соответствия на продукцию имеем

Наличие бракеражного журнала и его содержание имеем

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			
2024	завтрак	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	

На основании вышеизложенного комиссия рекомендует:

Заниматься тем

Члены комиссии:

Директор школы Табаров Т.В.

Заведующий Верчева А.В.

Пред. поп. комитета Акимов М.И.

Член поп. комитета Шакурова Т.Т.

Медик школы Закиров С.Х.



(Handwritten signatures and initials of the commission members)