

- наличие столовых приборов

есть

- гигиеническое состояние столовых приборов

чистые

Наличие и доступность размещения меню,

на видном месте, доступно

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует 12 дневному меню

1-4: салат из моркови, рис отвар. котлета, чай с молоком, хлеб р.т, бел.

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

5-11: рис отвар, котлета, чай с молоком, хлеб р.т. бел.

другое: суп перл. гороховый, хлеб р/т, бел, чай с молоком

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

В меню 5-11 классов включить овощи
салата чаще.

Члены комиссии:

Тарношкова О.В. ДИ

Барышкова С.С. ДИ

Волова М.С. ДИ

Мухоморова О.А. ДИ

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Анисахарова Н.В.

ДИ

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ Зеленогорская СОШ им. М. Горького

(наименование общеобразовательной организации)

контроль качества питания

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Мушкова А. Н.

Члены

комиссии: Тажиева А. Б. Баркутдиновой И. О.

Зобанова Ч. Б.

В присутствии

Тажиевой А. Ч. Мушковой А. З.

Шарифулловой Э. Д.

со

ставили настоящую справку о том, что «10» февраля 2023 г. в 8 час. 00 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

при раковине есть мыло

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи обучающихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Шарифулловой Э. Д.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов

дежурство учителей

чистота зала

чистый

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

досаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

чисты, опрятны

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чисто

- наличие подносов