

**ПРОТОКОЛ**

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Зеленогорщинская СОШ им. Горького"

(наименование общеобразовательной организации)

контроль качества питания

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Мушмова Ф.А.

Члены

комиссии: Бадрутдиновой А.Т., Рамаханметовой О.Т.,  
Тотаровой М.Т.

В присутствии

Шарифуллинной Ф.Ф., Гариэевой А.И.,  
Мушмовой Ф.З.

со

ставили настоящую справку о том, что «18» 01 2023 г. в 8 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве три раковины, мало есть

(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)

достаточно, успевают

(примечание)

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

Шарифуллинну Ф.Ф.  
дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов

дежурство учителя

чистота зала

зал чистый

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

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

окрептно, чисто

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чисто

- наличие подносов



- наличие столовых приборов

есть

- гигиеническое состояние столовых приборов

чистые

Наличие и доступность размещения меню,

доступно, на видном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует в соответствии меню: рис отварной, котлеты говяжьи, чай с молоком, хлеб ржаной и белый

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

ФТЭС: суп гороховый, картофельная с уренками, чай с молоком, хлеб ржаной и белый.

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: котелок с/б

В меню 5-11 классов включить салаты овощные по вкусу

Члены комиссии:

Мухомова Ф.А.

Фадеева М.П.

Бадрутдинова Л.Т.

Поплянова М.Т.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации

Анисахарова А.В.