

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ средняя общеобразовательная

(наименование общеобразовательной организации)

Целевой № 3. 2. Межшкольной Среднеродительской

Комиссия в составе: приказ от 5.09.2022г. о создании комиссии по осуществлению контроля за организацией и качеством питания

Председатель комиссии Чуркина О.В. - зам. директора по В.Р.

Члены комиссии: Лавренко А.А. Тимотея Е.С.

В присутствии Чуркина О.В. Тимотея Е.С.

Петрова Н.В. - председатель оргком-совета

Чуркиной О.В. - зам. дир. по ВР

Тимотеиной Е.С. - соуп. педагога школы

составили настоящую справку о том, что «29» 11 2022 г. в 13 час. 40 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве имеется 6 шт

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт;

есть (примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся 10 минут

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 10 минут

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: на зам. директора по В.Р. Чуркину

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов французского

чистота зала поддерживается

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

130

есть в столовой. Завтракает все
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует требованиям чистые

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

столов чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

+ есть в комнате

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов

все чистое

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню на стенде, в доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

рацион меню соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

контрольные блюда выделены

Ассортимент буфетной продукции

отсутствует

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

блюда приготовлены вкусно
опробованы красиво. Уд. Вкус
цвет соответствует аппетитно.

Члены комиссии:

Чуркина О.В. Коф
Маслова Н.А. Коф
Литова Е.С. Коф
Таммурица Т.Д. Коф
Петрова Н.Ф. Коф

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

ознакомлен
директор школы Туба О.А. Тубайдуллаева