

ПРОТОКОЛ №4

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Средняя общеобразовательная школа №3"

(наименование общеобразовательной организации)

Приказ №215 от 5.09.2023г. "О создании комиссии по осуществлению
контроля за организацией питания"

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Титурек Н.Ф. - председатель родительского комитета

Члены комиссии: Каримова Ю.В. Астрашова Е.Д.

В присутствии

зам. дир. по ВР Чуркиной О.В.

ком. за организацией питания

составили настоящую справку о том, что «15 октября 2023 г. в
9 час. 35 мин. проведено исследование организации питания в
общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

6 (шесть) штук

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

2 (два)

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется по дощкам, равное

Наличие графика работы столовой

на стене фаршкет

Наличие графика приема пищи обучающихся

распечатан на стене в столовой

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

успевают

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

наравляют родители столовой

дежурство педагогов

организовано

чистота зала

поддерживается чистота

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

130 посадочных мест

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

время оформления, опрятность

Эстетичность накрытия столов:

- эстетическое состояние столов

поддерживается - чистота

- наличие 2-х комплектов подносов

имеются

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

удерживаются

- эстетическое состояние столовых приборов

чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

в общей доступности
размещено на среднем

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует реальному

Наличие и месторасположение контрольных образцов:

контрольного типа имеются

Ассортимент буфетной продукции

не имеется

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1) Фрешный не смешивать, в салатовый салат
все орешки, маргарин в салатах
не смешивать

2) Жареные орешки
фрешного маргарина

3) Подпись:

Корнилова Ю.В. Сидорова

Остроумова Е.А.
Петросен Н.Ф.



Секретарем ознакомлен законный представитель юридического лица
образовательной организации

ознакомлена
директор МБОУ "СОШ №3"  10.А. Гудайдулина