

ПРОТОКОЛ (примерный)

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Кривоокрестное СШ им. Г. Г. Романова"
(наименование общеобразовательной организации)

Контроль качества питания
(основания)

Комиссия в составе:

Андреева Т. Н.

Председатель комиссии

Димурзина А. П.

Чл

ены комиссии:

Андреева Т. Н.

В присутствии

ответственной по питанию Димурзиной А. П.

составили настоящую справку о том, что «25» января 2024 г. в 10 час. 50 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации. для 1-4 кл.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

4 шт.

(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:

Димурзиной А. П.

дежурство

обучающихся

в

столовой

(как

организовано)

дежурство педагогов

есть

чистота зала

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

16 скамеек.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

хорошо

- наличие 2-х комплектов подносов

есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

есть

- гигиеническое состояние столовых приборов

хорошо

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню есть

сорт порционно

хлеб из говядины

чай с лимоном, рассольчатая

чай с сахаром, с лимонами

хлеб ржаной

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

на раздаточной стойке

Ассортимент буфетной продукции

все отлично, хорошо

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

все отлично, хорошо

Члены комиссии:

Сидорова А. П., Андреева Т. П.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
 общеобразовательной организации

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)				Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд			
25.01.2014	обед	да	да	соотв. - веш.	+	соотв. - веш.	норм.	

Примечание:

(1)- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

(2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).