

ПРОТОКОЛ № 4 от 14.05.2024

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Работно-Свободская гимназия № 1"  
(наименование общеобразовательной организации)

контроль организации питания  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Члены комиссии: Шакирова Алия Камшиевна,

Скарзикаева Рузмина Дамировна

В присутствии

шеф-повара Камшиевой Т. Ги

9 составили настоящую справку о том, что «14» мая 2024 г. в 09 час. 15 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 9

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 6;

в исправном состоянии

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой

да

Наличие графика приема пищи обучающихся

да

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

15 минут, успевают принять пищу

(примечание)

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

ЗДВР Торшикову Р. А.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов

нет, ответственной сотрудник столовой

Арушанова М. Т.

чистота зала

удовл.

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

удовлетворительно

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

*чисто*

- наличие 2-х комплектов подносов

*нет*

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

*да*

- гигиеническое состояние столовых приборов

*удовлетв.*

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

*Меню расположено в доступной зоне.*

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

*Соответствует*

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

*Слева от стола вдали*

Ассортимент буфетной продукции

*7*

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

*Качество готовой пищи соответствует описанию в технологической карте требованиям. Производят соблюдение всех норм и требований по организации горячего питания.*

Члены комиссии:

*Шокирова Аида Шакировна ШШ*  
*Барзкоева Гулмира Рашировна Барз*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

*шеф-повар: Камшиев Р. Ш. Ш*

*Директор Камшиев Л. У. Камшиев*

