

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ «Лесхозская средняя общеобразовательная школа Сабинского муниципального район
Республики Татарстан»

(наименование общеобразовательной организации)

приказ № 36 от 5 февраля 2024 г.

(основания)

Комиссия в составе: _____

Председатель комиссии: Нигматзянов Фаргат Талгатович

Члены комиссии: Яруллина М.И., Кашапова И.Ф., Валиева А.М., Хазиахметова Г.Д., Ханова А.Р.

В присутствии повара, завхоза, медсестры, кухонного работника

составили настоящую справку о том, что «19» 03 2024 г. в 9 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

3 шт.

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт.

(примечание: если есть замечания) _____

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

15 минут (успевают)

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) не организовано

дежурство педагогов не организовано

чистота зала соответствует требованиям САНПИНА

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 100 посадочных мест

Внешний вид поваров (примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)
соответствует санитарным требованиям

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошее
- наличие 2-х комплектов подносов да
- наличие 2-х комплектов столовых приборов да
- гигиеническое состояние столовых приборов хорошее

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции имеется

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: _____

Ассортимент буфетной продукции _____
(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: в ходе проверки нарушений не выявлено, качество готовой продукции хорошее, нормы выдерживаются

Члены комиссии: Яруллина М.И., Кашапова И.Ф., Валиева А.М., Хазиахметова Г.Д., Ханова А.Р.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Ф.Т.Нигматзянов

Члены комиссии:

Яруллина М.И.

Кашапова И.Ф.

Валиева А.М.

Хазиахметова Г.Д.

Ханова А.Р.

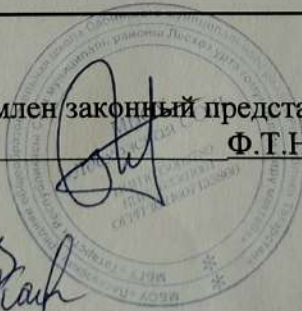


Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
19.03.2024г.	Обед	Блюда доведены до готовности	да	имеется	соответствует	соответствует	соблюдено	

Примечание:

- (1) -блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюда ;
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).