

ПРОТОКОЛ №3

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Большешенарская СОШ им. А.А. Якунина"
Зяновский район
(наименование общеобразовательной организации)

на основании письма МОи НРГ №9115 от 24.08.19 в целях улучшения качества приготовления и реализации пищи

Комиссия в составе: 6 человек

Председатель комиссии: Мубаракوف Р.Т.

Члены комиссии: Мухамедова Р.А., Якунина Э.Р., Талиева Т.А.
В присутствии Новаров

Мы составили настоящую справку о том, что с 13 февраля 2024 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

4

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

(примечание: если есть замечания)
Наличие мыла 4

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи обучающихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

15 мин, успевают

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) —

дежурство педагогов —

чистота зала зал чистый

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

Внешний вид поваров в форме (примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистое

- наличие 2-х комплектов подносов есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов (чистое) есть

- гигиеническое состояние столовых приборов чистое

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции —

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: в колледже

Ассортимент буфетной продукции —

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

Качество готовой пищи (таблица 1)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: организация

питания соответствует требованиям

Члены комиссии: Алишерово Р.А., Якубова М., Зикратов, Рахмонова Р., Якубова З.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Директор школы: Мубаратов Р.Т.



Изучение качества творожной массы

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность в кулинарной обработке (1)	Выход (2)	Контрольное взвешивание (2)	Критерии оценки			Примечания
					Вес	Органолептическая оценка	Соблюдение	
13.02.24		каша крутая вязкая молочная из овсяной со слив. маслом.	блюд	блюда	Вес	Органолептическая оценка	Соблюдение	
					иное	цвет, запах, консистенция	температура хранения	
					оформление	цвет, запах, консистенция	режима отпуска	
					масса	цвет, запах, консистенция	готовых блюд	
					вес	цвет, запах, консистенция		
					объем	цвет, запах, консистенция		
					форма	цвет, запах, консистенция		
					длина	цвет, запах, консистенция		
					толщина	цвет, запах, консистенция		
					площадь	цвет, запах, консистенция		
					объем	цвет, запах, консистенция		
13.02.24	завтрак	доведено до готовности	130/5	130/5	крупа при варке не разваривается	умеренно соленый	соблюдено	-

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