

ПРОТОКОЛ №4

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ „ Боровищенская СОШ "

(наименование общеобразовательной организации)

на основании письма МО и НРТ № 9115 от 24.09.19 в целях улучшения качества приготовления и реализации пищи (основания)

Комиссия в составе: 6 человек

Председатель комиссии: Мудраков Р.Т.

Члены комиссии: Мухомтова Р.А., Анжарова Э.Р., Талдыбева,
В присутствии Исбаева М., Зинкатова Р.

Мы составили настоящую справку о том, что « 12 » апреля 20 24 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 электрополотенца в количестве 2 ;

Наличие мыла 4 (примечание: если есть замечания) _____

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: ЗДРР

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) —

дежурство педагогов —

чистота зала зала чистой

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

90, достаточно

— (примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров в форме

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 —

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: в холодильнике

Ассортимент буфетной продукции —

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

Качество готовой пищи (таблица 1)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: определенная продукция соответствует требованиям, замечаний нет.

Члены комиссии: Мухометова Р.Х., Бикбаева М., Зинкарова Р., Галимеева Р., Мундзатов Т.

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



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	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
		каша вязкая сливочной	молочная маслом					
12.09.24	завтрак	субодека до готов поше	13015	13015	крупя прива нета	умеренно соленой	соблю дете	—

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).