

ПРОТОКОЛ №1

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Боровское гимназия СОШ"

на основании (наименование общеобразовательной организации) классов МОИ НРТ № 9 (11Б) от 24.08.19
в целях улучшения качества приготовления и реализации пищи:
(основания)

Комиссия в составе: 6 человек

Председатель комиссии: Мубориев Ф.Т.

Члены комиссии: Тадаябиева Р.Р., Мухометова Р.А., Ахмеджанова З.Р.
В присутствии поваров, Тимбаева М.Н., Зияратова

10:01 составили настоящую справку о том, что « 18 » октябрь 20 20 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

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: ЗДВР

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) —

дежурство педагогов —

чистота зала да, чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 80, достаточно

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

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистое

- наличие 2-х комплектов подносов да

- наличие 2-х комплектов столовых приборов да

- 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 холле школы

Ассортимент буфетной продукции —

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

Качество готовой пищи (таблица 1)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: оптимизация питания соответствует требованиям, замечаний нет

Члены комиссии: Мухометова Р.А., Дикбаева М.Н., Зиннатова Ф.Н., Талипов Р.Р., Ахмедзятова З.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации директор школы: Мухометов 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 (внешний вид) блюд	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд		
		каша вязкой консистенции из пшеничной крупы со слив. маслом.						
18.10.23	завтрак	доведено до готовности.	130	130	крупяная каша вязкой консистенции	умеренно соевым соусом	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).