

ПРОТОКОЛ 2

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ „ Гольшеинская СОШ "

на основании ^(наименование общеобразовательной организации) письма МОСНПТ №9115 от 24.08.19
в целях улучшения качества приготовленной и
реализации пищи.
(основания)

Комиссия в составе: 6 человек

Председатель комиссии: Мубарасов Р.Т

Члены комиссии: Муромцова Р.А, Ашурязова З.Р, Тагиева
В присутствии Ибрагимов Экбалева М, Зинкаева

ММ составили настоящую справку о том, что « 5 » декабря 2023 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 ;

(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

80, достаточно

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

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые

- наличие 2-х комплектов подносов есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов есть

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

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: организация питания соответствует требованиям, замечаний нет

Члены комиссии: Муромцева Т.А., Викбова М.Н., Зинкасова, Пашкина Р.Р., Журавлева Э.Р.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации директор школы: Мудариков Р.Т.



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 вязкая рассыпчатая из рисовой крупы со шпиком, маслом						
5.12.23	завтрак	доведено до готовности	130/15	130/15	крупы привлекательна	умеренно солености	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).