

ПРОТОКОЛ (примерный)

о проверке организации питания в общеобразовательной организации

(наименование общеобразовательной организации)

(основания)

Проверено в _____

Проверены _____

Проверены _____

Проверены _____

Проверены _____

Чл

Проверены _____

Проверены _____

Проверены _____

на основании имеющейся справки о том, что «20» декабря 2022 г. в _____ мин. проведено исследование организации питания в _____ общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве _____

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

над умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

(примечание: если есть замечания)

Наличие _____

Наличие графика работы столовой _____

Наличие _____

Наличие графика приема пищи обучающихся _____

Наличие _____

Продолжительности перемены (успевают ли дети принять пищу) _____

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной _____

_____ обучающихся

в столовой

(как

организовано)

Внешний вид поваров

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

соответствует

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

имеется

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

соответствует

- гигиеническое состояние столовых приборов

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню находится в боковой зоне,
на сайте не имеет

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции

не превышает 10 шт.

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Иванова С.А. Ветров

Синятева С.В.

Бригадир А.Е.

С.В. Синятева

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

20.12.2022.

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 блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
12	Завтрак	доверен до готовности	согласно меню	взвешивание	соответствие	соответствие	соответствие	
2.				ию	апрель	вкусно		

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).