

ПРОТОКОЛ (примерный)
исследования организации питания в общеобразовательной организации
МБОУ "Буряковская СОШ"
(наименование общеобразовательной организации)

Комиссия в составе: _____ (основания) _____
Председатель комиссии
Шербаков С.М., Симонова С.В.
Чл
_____ члены комиссии: Симонова А.Е.

В присутствии
наблюдателя Шаймурметовой А.И.
заведующей Симоновой Н.А.
составили настоящую справку о том, что «20» января 2023 г. в
10 час. 10 мин. проведено исследование организации питания в
общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:
при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве
двух
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

Наличие мыла имеется (примечание: если есть замечания)
Наличие графика работы столовой
имеется
Наличие графика приема пищи обучающихся
имеется
Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)
20 мин.

(примечание)
На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: Шербаков С.М.
дежурство обучающихся в столовой (как организовано)
не предусмотрено

дежурство педагогов
классный руководитель сопровождает
своих детей

чистота зала
уборка после каждого приема пищи
Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями,
табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале
40

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 оборотной зоне, на сите вывешено

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции

не рассматривается

Качество готовой пищи (таблица 1).

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

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Исербасова С.И.

Исербасова С.И.

21 г.
г.

Синицкая С.В. Сл-
 Ермакова А.Е. Ручк

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
 общеобразовательной организации

Таблица 1

20.01.2023 г.
 Изучение качества готовой пищи

Изучение качества готовых блюд								
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 а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)				Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд			
20.01 2023	Завтрак	доведен до готовности	согласно меню	взвешено, соотв. меню	хорошее оформление (внешний вид блюда а)	хорошая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	соотв.	—
					хорошее	хорошее		

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).