

ПРОТОКОЛ (примерный) исследования организации питания в общеобразовательной организации

ИБОУ "Буржасовское сош"

(наименование общеобразовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Шербакова С.Н.

Сивакина С.В.

Брамова Л.Ю.

Чл

ены комиссии:

Новарова Шайруллина Л.П.

Захарова Сивакина Н.А.

В присутствии

составили настоящую справку о том, что «27» сентября 2023 г. в 10 час. 00 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 _____;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

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: Шербакова С.Н.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) не предусмотрено

дежурство педагогов классный руководитель сопровождает свой класс

чистота зала уборка проводится каждый день

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

имеется

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

соответствует

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню находится в обеденном зале, на сайте не имеет

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции

не предусмотрен

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Шербатова С.Н. Шу

Специальность с.в. С/ -
 Норматива № 10

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
 общеобразовательной организации

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

27.09.2023

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 (3) а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3) б)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
	завтрак	доведено до готовности	согласно	взвешивание	аппетитное	вкусное	соответствует	

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).

2023-2024 yr. req

№ п/п	Дата проведения мероприятия родительского контроля	ФИО членов Комиссии по контролю за организацией питания обучающихся	Краткое содержание проведенного мероприятия
1	27.09.2023	Исрабакова С.Н. ЗДВТ Сметанникова С.В. к.п.рук. <i>Вед - АЗС</i> Добранова Л.Ю. прер. пор.к.к.и.	Краткое содержание! 1. Проверка и моральное поддержка; 2. Издание постановлений и нормативов и т.д. 3. Проверка работы детей с родителями 4. Проверка работы детей с родителями 5. Проверка работы детей с родителями 6. Проверка работы детей с родителями с фактическими данными.

Согласовано
Директор МБОУ "Буряковская СОШ"
Спасово муниципальный район РТ
Ишанова М.В.



МЕНИ
Среды (взвешивание 2)

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Белки	Жиры	Углеводы	
Салат "Витаминный"					56,94
Каша гречневая рассыпчатая	60	0,7	3,06	5,65	156,7
Куриная грудка тушеная в сметанном соусе	150	5,2	4,3	24,3	221
Хлеб пшеничный	50/50	10,2	12,36	17,3	71
Хлеб ржан-пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	44
Чай с сахаром и яблоками	20	1	0,2	9	65,3
Цена завтрака / Итого за завтрак	180/10/10	0,2	0,5	15,7	614,94
	53,60	19,58	20,66	87,71	

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Белки	Жиры	Углеводы	
Салат "Витаминный"	50	0,7	3,06	6,65	56,94
Каша гречневая рассыпчатая	150	5,2	4,3	24,3	156,7
Куриная грудка тушеная в сметанном соусе	40/50	8,16	9,89	13,84	176,8
Хлеб пшеничный /ржано-пшеничный	50	3,28	0,44	23,76	115
Чай с сахаром и яблоками	180/10/10	0,2	0,5	15,7	65,3
Цена завтрака / Итого за завтрак	46,76	17,54	18,19	84,25	570,74
Родит. плата (за минусом бюджетных средств 7,35 рублей)	39,41				

МЕНИ НА ПИД

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Белки	Жиры	Углеводы	
Рассольник Ленинградский с курицей и со сметаной	225/15/10	8,52	9,05	18,95	206,87
Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	71
Чай с сахаром	190/10	0,021	0,005	14,975	60
Цена :	20,88	10,821	9,295	48,685	337,87

МЕНИ за счёт бюджетных средств 7,35 рублей

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Белки	Жиры	Углеводы	
Кондитерское изделие	50	1,28	1,12	26,4	138,6
Чай с сахаром	190/10	0,021	0,005	14,975	60

Технолог-калькулятор: _____ Новикова Н.Н.
Старший повар: _____