

ПРОТОКОЛ (примерный)

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Буржасовская СОШ"
(наименование общеобразовательной организации)

Комиссия в составе:

(основания)

Председатель комиссии

Шербакова С.М., Сивачева С.В.

Члены комиссии:

Абрамова Л.Ю.3 чл

В присутствии

попечателя Шаймуромовой А.П.
завхоза Сивачевой М.А.составили настоящую справку о том, что «09» 11 2023 г. в 10 час. 05 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

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

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеетсяНаличие графика работы столовой имеетсяНаличие графика приема пищи обучающихся имеетсяПродолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 мин.

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Шербакову С.М.дежурство обучающихся в столовой (как организовано) не предусмотренодежурство педагогов классный руководитель сопровождает свой классчистота зала классный руководитель сопровождает свой классуборка после каждого приема пищи 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

соответствует

- наличие 2-х комплектов подносов

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

соответствует

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню находится в отдельном зале на сайте школы

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции

не предусматривается

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Шербаксва С.Н. 18.12

Сидячихева С.В. *Сидячихева*
Абрамова Л.Ю. *Абрамова*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

10.11.2023

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	
	завтрак	доведение до готовности	соотв. с меню	взвешивание	хорошее	хорошее	хорошее	
					хорошее	хорошее	хорошее	
					хорошее	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).

09.11.2023.

Исследования с. 71 3437 11.11.23
Суданская с. 13 3437 11.11.23
Исследования с. 10. 11.11.23

Краткое содержание: 1. Проведение и проведение
исследования, 2. Проведение исследования в
месте нем. 3. Проведение в месте сбора
4. Проведение в месте сбора с помощью
5. Проведение в месте сбора с помощью
6. Проведение в месте сбора с помощью
описанием нем.

с правомечеем верно.

09.11.2023.

Исследования с. 71 3037 11/11
Судебная с. 13 11/11 11/11
Исследования с. 10. 11/11

Краткое содержание: 1. Преподносимые материалы
решения, 2. Решение по делу о нарушении
интересов. 3. Преподносимые материалы
4. Преподносимые материалы
5. Преподносимые материалы
6. Преподносимые материалы

с правомечеем верно.