

ПРОТОКОЛ (примерный)

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Бухаровская СОШ"

(наименование общеобразовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Шербакова С.М., Сивачева С.В.Бухарова А.Ю.

Члены комиссии:

Чл

В присутствии

полковника Шаймуромовой А.А.завхоза Сивачева М.А.составили настоящую справку о том, что «18» января 2024 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 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.М.

дежурство обучающихся

в

столовой

(как

организовано)

не предусмотрено

дежурство педагогов

классный руководитель сопровождаетдля класса

чистота зала

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

соответствует

- 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 и в меню

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции

не превышает

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Ивербакова С.Н.

ИИ

Синишнев С.В. Сиф
Абрамова И.Ю.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Таблица 1

18.01.2024 г.
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 а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
	завтрак	доведено до готовности	соответствует	взвешивание			соот	
			кю		аннот	вкусное	вет.	—

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).

№ п/п	Дата проведения мероприятия родительского контроля	ФИО членов Комиссии по контролю за организацией питания обучающихся	Краткое содержание проведенных мероприятий
5	18.01.2024	Мербакова С.М. ЗДВР. ЗДВР Симанцева С.В. к.пук. ЗДВР Абрамова И. Ю. к.пук. ЗДВР	Краткое содержание: 1. Проверка и проверка темы: 2. Наличие нарушений в работе мет. 3. Проверка в работе детей с ограниченными 4. Проверка работы детей с ограниченными 5. Проверка работы в специальной школе 6. Метод на сайте с детьми с ограниченными возможностями.