

ПРОТОКОЛ (примерный)
исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Булгаковская СОШ"
(наименование общеобразовательной организации)

Комиссия в составе:
Председатель комиссии

(основания)

Шербакова С.Н., Симаитьева С.В.

Члены комиссии:

Чл

В присутствии

наблюдателя Шабурина А.П.
заведующей Симаитьевой Н.А.

составили настоящую справку о том, что «13» апреля 2022 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 есть

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 мин успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Шербаковой С.Н.

дежурство обучающихся в столовой (как не предусмотрено организовано)

дежурство педагогов не предусмотрено

классный руководитель сопровождает
своих детей

чистота зала

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

соответствует

(примечание: Достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

имеется

- наличие 2-х комплектов подносов

нет

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

соответствует

- гигиеническое состояние столовых приборов

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню находится в обеденном зале, на сайте некий

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

имеется

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:

Ивердасова С.В.

Иль

Синицкая С.В.
Кришкова №2

СВ
МР

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

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 а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд		
		доведено до готовности, не пригоревшее		целого 150 гр. тушка 50/50				соблюден температурного режима	
	завтрак		200 гр.					соблюден температурного режима	

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).