

ПРОТОКОЛ (примерный)

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Буряковская СОШ"

(наименование общеобразовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Шербатова С.М.Чл
ны комиссии: Семашкина С.В.Ермолова А.Е.

В присутствии

новара Маймулиной А.П.завхоза Сиденова Н.А.9 составили настоящую справку о том, что «12» сентября 2022 г. в 9 час. 55 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)

15 мин

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Шербатова С.М.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

не предусмотрено

дежурство педагогов

классный руководитель сопровождает класс

чистота зала

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

нет

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

соответствует

- гигиеническое состояние столовых приборов

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Меню находится в обеденной зоне

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:

Шербанова С.Н. *Шербанова*
 Сидячих С.В. *Сидячих*
 Ермошова А.Е. *Ермошова*

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	
		доведены до готовности, не пригоревшие						соответ. норме.
	завтрак	шашлык	200г.					

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).