

ПРОТОКОЛ (примерный)
исследования организации питания в общеобразовательной организации

Приложение 1

ШКОЛ. Бураковская СОШ
(наименование общеобразовательной организации)

Комиссия в составе:

(основания)

Председатель комиссии

Шербакова С. П. Синицына С. В.

Ермошова А. Е.

Члены комиссии: 3

Чл

В присутствии

пофара Шаймурметов А. П.
завска Сининой Н. А.

10 составили настоящую справку о том, что «14» марта 2023 г. в
10 час. 10 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 —;

(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: Шербакову С. П.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

не предусмотрено

дежурство педагогов

классный руководитель сопровождает
свой класс

чистота зала

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

(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 отдельном зале
на сайте школы

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:

Шербакова С.Н. Шер

Синицкая С. В.
Ермолаева А. Е.

Сл-
Вини-

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

14.03.2023

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки и (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	согласно меню	взвешено	сош.	соответ.		
				меню	ан	вкусное	—	
					нет.			

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 проведенного мероприятия
7	14.03.2023	Изербаканова С.М. <i>Виз</i> 13265 Синяева С.В. <i>к.рук</i> Ершова А.Э. <i>Член родительского комитета</i>	<i>Финансирование</i> краткое содержание: 1. Приборы и тарелки чистые. 2. Наличие постарших предметов. 3. Наличие банок для сбора отходов. 4. Пленература банок соответствует. 5. Порядок работы столовой чистый. 6. Меню на сайте соответствует с графиком текстом меню.

№ п/п