

ПРОТОКОЛ (номерной)

исследования организации питания в общеобразовательной организации

№ 609. Булатовская СОШ

(наименование общеобразовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Шербатова С. И. Смирнова С. В.

Толубова О. И.

Члены комиссии:

Чл

В присутствии:

Моларова Екатерина А. И.  
Захарова Валерия А. И.

составили настоящий отчет о том, что «16» октября 2022 г. в общеобразовательной организации, питания и

В ходе исследования выявлено:

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

(примечание: если есть замечания, пожалуйста, впишите их в скобках)

рядом с умывальниками предусмотрены электрические розетки в количестве одной

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла наличие

Наличие графика работы столовой наличие

Наличие графика приема пищи обучающихся наличие

Продолжительность перемены (указывается ли время приема пищи) 20 мин.

(примечание)

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

дежурство обучающихся не предусмотрено

(х/х)

организовано)

дежурство педагогов не предусмотрено

качественно психологическое сопровождение  
обучающих детей

чистота зала

наличие мебели наличие посуды наличие  
табуретками и др. мебели; количество посадочных мест в отведенном зале 40



(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

имеется

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

соответствует

- гигиеническое состояние столовых приборов

соответствует

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню находится в обеденном зале на стойке бармена

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.



Синицына С. В. Сп.   
 Ташуева С. А. Сп. —

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
 общеобразовательной организации

16.02.2023

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

| Дата | Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник) | Критерии оценки                       |                          |                                   |                                               |                                                                |                                                       |            |
|------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------|
|      |                                                          | Правильность кулинарной обработки (1) | Выход блюд согласно меню | Контрольное взвешивание блюда (2) | Качество блюда                                |                                                                |                                                       | Примечание |
|      |                                                          |                                       |                          |                                   | Эстетическое оформление (внешний вид блюда а) | Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3) | Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд |            |
|      |                                                          | доведен до готовности                 | согласно меню            | взвешено                          |                                               |                                                                |                                                       |            |
|      | завтрак                                                  |                                       |                          | меню                              | анкет                                         | вкусно                                                         |                                                       | —          |

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).