

ПРОТОКОЛ (примерный)

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Бурасовская СОШ"
(наименование общеобразовательной организации)

Комиссия в составе:

(основания)

Председатель комиссии

Шербатова С.М.

Синицына С.В.

Члены комиссии: 3

Толубева С.А.

Чл

В присутствии

директора МБОУ Шербатовой А.А.
заведующей Ссининой Т.А.

составили настоящую справку о том, что «11» мая 2023 г. в
общееобразовательной организации. 10 час. 10 мин. проведено исследование организации питания в

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 шт.

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1 шт.;

(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: Шербатовой С.М.

дежурство обучающихся в столовой (как не предусмотрено организовано)

дежурство педагогов классный руководитель сопровождает
свою класс

чистота зала удовлетворительно
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.)

соответствует

- гигиеническое состояние столов

ируется

- наличие 2-х комплектов подносов

Unrevised

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

Unlearned

- гигиеническое состояние столовых приборов

соответствует

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:
меню и ассортимент в 3

меню находится в оформленном
виде, на сайте сайта

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

содержит

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

интервал

Ассортимент буфетной продукции

не произведено

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Исследования С. Г. Шлы

Симонова С. В. *Сим*

Полудова С. А. *Сим*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

11.05.2023

11.05.2023								
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	проверено по рецепту	соотв.	взвешивано	аппетитный вид	вкусный	соотв.	
					аппетит	вкусный		
						и др.		

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).

6. Меню на фактичеськи меню.

9. 11.05.2023

Шербанова С.Н. ЗДБД
Синяева С.В. Ку. пур
Томута С.А. председател
пор. комитет

Кратко содержание:
1. Прибыли и расходы на месте, 2. Наличие
исторических предметов. 3. Корона в
дане бинар содержания, 4. Периодичность
бинар соответств, 5. Траектория работ
содержат инициал. 6. Меню на соответствие
соответствует с фактичеськи меню.