

ПРОТОКОЛ (примерный)
исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ «Бурасовская СОШ»

(наименование общеобразовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Ивербакова С. И. Семанова С. В.

Франкова Л. Ю.

Чл

ены комиссии:

полтора Шаймурметовой А. П.

завсхоза Сисеной Н. А.

В присутствии

составили настоящую справку о том, что «12» декабря 2024 г. в 9 час. 50 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 2;

(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: Ивербакова С. И.

дежурство обучающихся в столовой не предусмотрено (как организовано)

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

хорошее

- 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 и ассортимент в одерешенном
зале, на сайте учреждения

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции

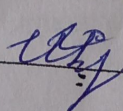
не предусмотрено

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Шербанова С.Н. 

Синицына С. В. : Р. /
Абрамова Л. Ю.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

12.02.2024

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольно взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
	завтрак	доведено до готовности	согласно	взвешено	аппетитно	хорошо	соответствует	—

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).

4. Трагедия
5. Трагедия
6. Мемо на саите
с фактическим мемо.

12.02.2024

Шербановс. С. 181. 181/1
Сенатова С. В. Сир
Добавлено 1.10. 181/1

Краткое содержание: 1. Прибытие и
установка. 2. Начало работы
на сайте. 3. Работа в офисе
и на сайте. 4. Пленеромы
и работы в офисе.
5. Трагедия работы в офисе.
6. Мемо на сайте
с фактическим мемо.

Директор МБОУ "Заравская СОШ"
Спаского муниципального района РТ
Иванова М.В.



МЕНЮ
Понедельник (неделя 2)

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
	1-4 классы	Белки	Жиры	Углеводы	
Сыр	15	4,05	3,75	0	50,1
Каша молочная "Дружба" со сливочным маслом	200/5/10	7,8	8,6	37,9	260,2
Пирожок с повидлом	60	5,2	7,9	20,31	173,14
Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	47,33
Хлеб ржан-пшеничный	20	1,3	0,2	8,2	40,05
Чай с сахаром	190/10	0,2	0,05	10	41,3
Цена завтрака / Итого за завтрак	66,76	20,07	20,66	86,25	612,12

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
	5-11 классы	Белки	Жиры	Углеводы	
Сыр	10	2,7	2,5	0	33,4
Каша молочная "Дружба" со сливочным маслом	200/5/10	7,8	8,6	37,9	260,2
Пирожок с повидлом	60	5,2	7,9	20,31	173,14
Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	47,33
Хлеб ржан-пшеничный	20	1,3	0,2	8,2	40,05
Чай с сахаром	190/10	0,2	0,05	10	41,3
Цена завтрака / Итого за завтрак	65,00	18,72	19,41	86,25	595,42
Родительская плата (за минусом субсидии 9,20 рублей)	55,80				

ГПД

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Белки	Жиры	Углеводы	
Суп картофельный с крупой (пшённый) с курицей и сметаной	225/15/10	9,38	9,5	22,79	223
Хлеб ржан-пшеничный	30	1,3	0,2	14,4	64,6
Компот из сухофруктов	200	0,05	0	12,6	50,6
Цена ГПД/ Итого за обед	30,00	10,73	9,7	49,79	338,2

Технолог-калькулятор: Новикова Н.Н.
Старший повар: Михайлов