

ПРОТОКОЛ (примерный)

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ «Бурасовская СОШ»

(наименование общеобразовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Ивербакова С.Н., Симонова С.В.

Дроздова И.Ю.

Члены комиссии:

3 Чл

В присутствии

наблюдателя Майгуменовой А.П.,

заведующей Симоновой И.А.

составили настоящую справку о том, что «11» 12 2023 г. в 10 час. 05 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: Ивербакову С.Н.

дежурство обучающихся в столовой не предусмотрено (как организовано)

дежурство педагогов

классный руководитель сопровождает

чистота зала содержится

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

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

соответствует

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню находится в обеденном 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:

Шербатова С.Н. В.В.В.

Синишнев С.В. Сир
Абрамова И.Ю. Вет

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

11.12.2023

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			
	завтрак	Доверие по чаше	соот. с меню	взвешивание	эстет. оформ.	вкус - соот.	ветер.	—
					эстет. оформ.			

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).

11.12.2023

Искренне с. 41. ~~Искренне~~
Серебрякова с. 13. ~~Серебрякова~~
Искренне с. 10. ~~Искренне~~

Краткое содержание; 1. Простой и простой
вещи. 2. Наличие некоторых вещей
вещи. 3. Простой вещи с собой
4. Простой вещи с собой
5. Простой вещи с собой
6. Простой вещи с собой
примечание.