

ПРОТОКОЛ (примерный)

исследования организации питания в общеобразовательной организации

ГБОУ, Болгарская кадетская школа - интерн
(наименование общеобразовательной организации)

Ляновский

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Кулагина Т.Ю.

Чл

ены комиссии:

Шорохина Н.Ю

В присутствии

воспитатель Яроника Е.В.

составили настоящую справку о том, что «У» 10 2023 г. в 11 час. 45 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 8;

есть хол. и теплая вода

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

есть

Наличие графика работы столовой

нет

Наличие графика приема пищи обучающихся

есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

20 мин (90)

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: ✓

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано 8 чел.

дежурство педагогов

дежурной командир-воспитатель

чистота зала

чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале

8 человек

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

чисто, опрятно, шапочки,
перчатки

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

чисто есть

- гигиеническое состояние столовых приборов

чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

достаточно
буфет 500 шт

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

наличие, соответствует
маркировке

Ассортимент буфетной продукции

нет

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

Качество готовой пиццы (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

замечаний нет

Члены комиссии:

Шерехина Н.Ю.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Табли

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			
7.10	обед	+	+	+	+	+	+	—

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).