

ПРОТОКОЛ (примерный) 3

исследования организации питания в общеобразовательной организации
ТБОУ «Волжская кадетская школа-интернат
 (наименование общеобразовательной организации)
школа
 (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Вукашина Т.Х.

Чл

ены комиссии:

Варшова СВ

В присутствии

Воспитателей Вихарский Д.А.

составили настоящую справку о том, что «20» ноября 2023 г. в 11 час. 43 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 холодная 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 минут (Да)

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано в составе 8 человек

дежурство педагогов

дежурный коллектив-воспитателей

чистота зала

чисто

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

в полном.

Достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

чисто, опрятно

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

столы чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

есть

- гигиеническое состояние столовых приборов

столовые приборы чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Доступно, буфет в холле

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 пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Защиты нет

Члены комиссии:

Козлова Ирина Владимировна

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

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)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)				Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд			
20.11	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).