

ПРОТОКОЛ 2

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ - Садриева ООШ

(наименование общеобразовательной организации)

на основании приказа об организации род. контроля
(основания) печатью обучающегося

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Садриева Г.А.

Члены комиссии:

Рахматуллинна Н.В., Рафина Р.Р.

В присутствии

повара Мурометшина А.Р., и ЗРДР Фаридуллина Г.

составили настоящую справку о том, что «15» декабря 2021 г. в 9 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

1 (проведена контрольная вода) имеется антисептик
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____ ;

нет

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется (жидкое)

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

10 мин, успевают
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: ЗРДР Фаридуллина Г.Г.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

нет

дежурство педагогов

нет

чистота зала

соответствующее всем нормам СанПиН

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 48 мест

количество посадочных мест в ростачечной каф-ве, оборудовано
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.) ко.

Внешний вид поваров

Рабочая одежда в чистой белой камл, имеется головной убор, маски, перчатки.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

соответствующее нормам СанПиН, чисто

- наличие 2-х комплектов подносов

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

комплекта столовых приборов имеется в дост. кол-ве

- гигиеническое состояние столовых приборов

чистое, дезинфицированное

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

С столовой размещено 12-ти дневное, утвержденное меню, а также ежедневное меню и 1-4 класса и 5-9 классов. Промонованные блюда соответствуют меню

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует.

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется, хранится в отделе колористики 4 часа.

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пиццы (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Считать работу по франшизе китайская обучающаяся в хорошем уровне.

Члены комиссии:

Сек. Садриева Г.Д.

Тяга Рахматуллина Н.В.

Мадина Мадина Р.Р.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Тарз Тарифуллима Г.Г.

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	
15.02.14	завтрак	доведено до готовности	соответствует	соответствует	адекватно	вкусно, цвет приятный	соблюдается	

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).