

ПРОТОКОЛ № 17

исследования организации питания в общеобразовательной организации
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение — Гимназия имени
Обуховича Ивана Степановича Таловского муниципального района Ростовской
Области
Таловый
(наименование общеобразовательной организации)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии - Сарина А. Э.

Члены комиссии: Тимирева М. Ф., Сарина Э. Э.

объективности результатов объективности МБОУ-Гимназия № 17

В присутствии:

Ковалева Светлана Э. К.

составили настоящую справку в том, что в д. 05.20.20г. в 10 час 03 мин.
проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены три автомата и в количестве 1 шт.

(примечание: если есть замечания (подчеркнуть и выделить в тексте) и
расход с указанием количества расходных материалов и количество 1 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла — есть

Наличие дезинфицирующего средства — есть

Журнал дезинфекции и уборки помещений — есть

Наличие графика работы столовой — есть

Наличие графика приема пищи обучающихся — есть

Пригодность тары приемной посуды (используют ли дети тару приемной)

20 единиц, используются
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания и инвентаря
столовой на имя директора по в/м. Района Шенгаурова С. А.
дежурство (обучающих и столовой) (или организации)

дежурство персонала — есть

численность зала — есть

Планировку для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столы, стулья,
табуретки и др. мебелью), количество посадочных мест в обеденном зале —

достаточно

(примечание: достаточно за посадочный зал и др.)

Видовой вид товаров — есть, всегда

Экспликация хранения товаров

- наличие тары хранения товаров есть

- наличие 2-х комплектов посуды — есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов — есть

- наличие тары хранения столовых приборов — есть, тары

Наличие и доступность раздаточная тары, использование буфетной продукции: —

Соответствие раздаточной тары утвержденному меню: есть

Наличие и использование контрольных веса: есть, тары

Ассортимент буфетной продукции — _____
(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1)

На основании вышеизложенного Комиссия делает выводы и рекомендует:

*Виды соответствующих меню.
По вопросам и-ся для очень большой.
Проблема контроля. Анализ. Выводы.
Все в норме.*

Члены комиссии:

*Садрина А. Ф. Садр
Тимирязева А. Ф. Тимиряз
Садрина Т. Т. Садр*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
образовательной организации



Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование блюда (по меню) (или название)	Применение кулинарной обработки (1)	Выход блюда (составляющие)	Контроль за качеством (составляющие) (2)	Критерии оценки			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептивная оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуски готового блюда	
06.05.2024	Обед	Блюдо полностью готово	Гарнир, состав, оформление	Состав, вид, состав.	вн. вид, состав.	натур. цвет, овощи.	5° норма	—

Примечание:

- (1) - блюдо (подается) должно быть полностью, не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.д.
 (2) - контрольные составляющие блюда (см. Приложение 2)
 (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).