

ПРОТОКОЛ
исследования организации питания в общеобразовательной организации

(наименование общеобразовательной организации)
МБОУ "Кутешинская СОШ"
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Барabasкина Э.Н.

Члены комиссии:

В присутствии Барabasкиной Э.Н., Ишмаевой А.Н.

ставили настоящую справку о том, что «12» ноября 2024 г. в 10 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

трех штук

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____:

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи обучающихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

успевают

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов

по графику

чистота зала

пол и подоконники чистые

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответ. нормам

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

есть

- гигиеническое состояние столовых приборов

чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню подписано директором

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

находятся в холодильнике

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

*Все соответствует, дети едят
довольны*

Члены комиссии:

*Барабашкина
И.Н.*

*Ишмаева
А.Н.*

Изучение качества готовой пищи

[illegible]

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).

Ишмаева А. И.
Ишф
Поробасенская Э. И.