

ПРОТОКОЛ
исследования организации питания в общеобразовательной организации

(наименование общеобразовательной организации)
МБОУ "Чутымская сош"
(основания)

Комиссия в составе:
Председатель комиссии Барабашкина Э.Н.

Члены комиссии:

В присутствии Барабашкиной Э.Н.
Иванкиной Д.А. со

ставили настоящую справку о том, что «09» 10 2024 г. в 10 час. 40 со
мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве
3 штуки

(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
полы чистые, подоконники чистые

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

40 мест
(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:

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

*Все соответствует, далее
объем доводится.*

Члены комиссии:


*Барабашкина Э.Н.
Львошкина О.А.*

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	
09.10 2024	обед	соств	соств	норм	н	н	соблюдено	

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).


 Барабашкина Э.Н.
 Иванкина О.А.