

ПРОТОКОЛ (примерный)

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ «Тимашеве №1»

(наименование общеобразовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Чл

ены комиссии: Тришанцева Ирина Павловна

В присутствии

Лисиной Светлана Владимировна

составили настоящую справку о том, что «06 апреля 2013 г. в 9 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 (горячая, холодная вода в канистры)

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 3 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

20 минут, дети успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: зам. директора по ВР Лисица С.В.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано по графику

дежурство педагогов

организовано

чистота зала

чисто, соответствует СанПиН требованиям

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

83 стула, 81 стол

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
 общеобразовательной организации

зам. директора ВР: Мешко С.В. *[подпись]*
 зам. дир. казначейства: Труфанова Р.Р. *[подпись]*

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 а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)				Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд			
06.04.23	Тарелка гречневая с мякотью, соусом, сырцом	норм	соотв	соотв	норм	норм	соблюдает	
06.04.23	чай с сахаром	норм	соотв	соотв	норм	норм	соблюдает	

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).

Столадочная мест বেশ খবর
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

Одежда чистая, сафтуки, чепчики на
голове.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

столы чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется в наличии

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

столовые приборы чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Меню в достижимом месте, ассортимент
буфетной продукции имеется, ассортимент
баночки в холодильнике.

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

Рацион питания соответствует
утвержденному меню

Наличие и месторасположение контрольных блюдов:

Контрольные блюды имеются

Ассортимент буфетной продукции

имеется в наличии

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Все соответствует СанПиН учреждения
Результат в меню оружта, овощи.
Иметь на столах солоретки.

Члены комиссии:

Сек. рад. кома. Урманчева Р.Р. 25.8.11