

ПРОТОКОЛ (примерный)

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Школа №1"

(наименование общеобразовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Чл

Члены комиссии:

Кришанцева Раина Раедовна

В присутствии

Мещеряковой Светланы Владимировнысоставили настоящую справку о том, что «12» декабря 2012 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

трёх штук (горячие, холодные вода, мыльница)

(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)

10 минут, дети успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: зам. директора по в.р. Мещерякова 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 места, 11 мест

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
 общеобразовательной организации

зам. директора В.Р. Мещина, С.В.
 зам. дир. кам. Ушаишова Р.Р.



Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Критерии оценки			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
12.12.22	Каждый классический завтрак, обед, полдник, перекус, вечерний чай.	норм.	норм.	норм.	норм.	норм.	норм.	Соблюдается
	каждый классический ужин.	норм.	норм.	норм.	норм.	норм.	норм.	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).

посадочных мест всем хватает

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

Средства чистая, фартуки, чепчики на голове, перчатки и маски в наличии.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

столов 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 доступном месте, ассортимент буфетной продукции имеется, ассортимент напитков в наличии.

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

Рацион питания соответствует утвержденному меню

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Контрольные блюда 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-требованиям. претензий со стороны родителей, детей нет.

Члены комиссии:

Ушакина И.И. д.б., д.т.