

ПРОТОКОЛ (примерный)

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Лицей - 1"

(наименование общеобразовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Анодина Наталья Леонидовна

Чл

ены комиссии:

Ембахтова Илона Гавриловна

В присутствии

Тайбоуллиной Галиеры Асатовны

составили настоящую справку о том, что «12» мая 2011 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 / проведена проверка, холодная вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт;в рабочем состоянии

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть, дозаторов в кол-ве 2 шт.

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

времени для приема пищи детьми хватает

(примечание)

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

Ахмедова Лангем Шрековна

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

учащиеся дежурного класса (2 человека)

дежурство педагогов

на перемене учитель (или друг) сопровождает класс в столовуючистота зала столы и скамейки протерты, сметыТам в столовой сметы, все обстановки соответствует приему пищи.

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

150 мест по 90 местМеста в достаточном кол-ве, дети сидят свободно

за перемену успевают подать и подать чай с булочкой.
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

Сотрудники фирмы "Школьные" (2 человека) одежа чистая, аккуратная, чистые, моют, перчатки, фартуки

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

столы чистые, посуда расставлена аккуратно

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню доступно для зрения (на стене)
в наличии четыре вида порций на выбор, включая салат. Выписка представлена в семи предложенных (булочки, каша, сосиски в тесте, пирожки с капустой, яблоком, картошкой, кот. дог)
все аккуратно выложено, в достаточном кол-ве

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

рацион соответствует утвержденному меню

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Контрольное блюдо выставлено на видном месте (марки)

Ассортимент буфетной продукции

имеется вода негазированная, соки, шоколадки

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Все меню уценено соответствует САНПиТаму, все чистое, аккуратно, соответствует гигиеническому, санитарному приему пищи

Рекомендацией: приобрести салфетки на столе для приема пищи

Члены комиссии:

Член родительского ком-та Елизавета И.А. ЕИ

Председатель орг. комитета Аюпова Н.А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
 общеобразовательной организации

Зам. дир по ВР Табидуллина Э.А. КСБ
Член орг. ком. Г.А. Ембахтова И.А. КСБ

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					
		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		
12.11.2020	1) каша 2) пюре и супы 3) фрукты 4) салаты и фрукты 5) макаронные изделия 6) чай-тесто	норм	ГОСТ	соств	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).

В МБОУ "Школа №1" начальной звена не имеется (бесплатное питание для учащихся массово соответствия нет)

Аюпова Н.А.