

ПРОТОКОЛ (примерный)
исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ «Лицей № 1»
(наименование общеобразовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Александрова Наталья Леонардовна

Чл

Члены комиссии:

Карпова Елена Викторовна
Волгодина Лилия Кавишевна

В присутствии

Абдулмунирова Эльвира Агаповна

_____ составили настоящую справку о том, что «10» марта 2022 г. в _____ час. _____ мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

2 шт. (холодная, горячая)

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт.;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

дети за перемену успевают поесть и попить чай
(примечание)

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

Алимова Лариса Ирековна

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

ученики сопровождают учащихся после

дежурство педагогов

урока и присутствуют в столовой во
время перемены, так же к. рук. в/в.

чистота зала

столов, скамейки, пол все чисто

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

достаточно посадочных мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

внешний вид повара - аккуратный,
соот. нормам СанПиНа

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:

Буфетная продукция присутствует
разнообразная

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

меню соответствует составленному
и утвержденному

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

контрольное блюдо имеется

Ассортимент буфетной продукции

очень разнообразный

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

комиссия рекомендует продолжать
также работать над качеством пищи и
следить за чистотой зала, посуды,
качеством мытья

Члены комиссии:

Гарнова Елена Викторовна

Жук

Венерина Лилия Рашидовна Вайт

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Аббасуллина Гюльмира Ахатовна
Абб

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)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)				Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд			
10.03 2022	обед	соот.	соотв.	+	+	соотв.	норм	

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).

Безмясного мясного в
МБОУ «Лицей №1» не предусмотрено,
т.к. нет мясных классов.
Цу безмясное – блюдо и т.д.