

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Средняя общеобразовательная школа №4"

(наименование общеобразовательной организации)

качество питания в школьной столовой

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Шильцова Ольга Леонидовна

Члены комиссии: Шведшикова Т.Н., Мижкина М.А.,

Сироткина Н.А.

В присутствии зам. директора МБОУ "СОШ №4"

Юсуповой Г.С.

составили настоящую справку о том, что «21» октября 2021 г. в 10 час. 20 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено: при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 3 (три)

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 3 (три);

состояние хорошее

(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 мин. (да)

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

зам. директора Юсупову Г.С.

Дежурство обучающихся в столовой (как организовано) согласно графику

Дежурство педагогов согласно графику

Чистота зала в зале чисто, регулярно проводится уборка

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 60 мест

нет, по плану бюджет-раздаточная

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответ-ет требованиям

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые

- наличие 2-х комплектов подносов имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов состояние хорошее, чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню разме-щено на стенде; продукция размещена на контр. столе

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответ-ет

Наличие и месторасположение контрольных блюд: контр. блюда представлены

Ассортимент буфетной продукции имеется в наличии, блюда разнообраз-ные

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: увеличить кол-во работников столовой

Члены комиссии: Шильцова О.Л., Шведшикова Т.Н., Сироткина Н.А., Мижкина М.А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

