

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 Жильцова Ольга Леонидовна

Члены комиссии: Сиротина Н.А., Шведчикова Т.Н.,
Минкина М.А.

В присутствии директора

Нурулминой Г.Г.

составили настоящую справку о том, что «22» марта 2022 г. в 11 час. 15 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 зал 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 соотв-ет требованиям

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистое

- наличие 2-х комплектов подносов имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов состояние хорошее

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню размещено на стенде; продукция - на контрольном столе

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соотв-ет

Наличие и месторасположение контрольных блюд: контр. блюда представлены

Ассортимент буфетной продукции в наличии имеются разнообразные блюда

(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: (подпись) Жильцова О.Л., (подпись) Шведчикова Т.Н.,
(подпись) Сиротина Н.А., (подпись) Минкина М.А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

(подпись) Нурулминой Г.Г.

