

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 Мильцова Ольга Леонидовна

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

Сиротина Н.А.

В присутствии директора МБОУ "СОШ №4"

Нуруллиной Г.Г.

составили настоящую справку о том, что «23» ноября 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 соотв-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 чистые, состояние хорошее

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

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соотв-ет

Наличие и месторасположение контрольных блюд: контр. блюда представлены

Ассортимент буфетной продукции имеется в наличии, блюда разнообразны

(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: Мильцова О.Л., Шведшикова Т.Н., Сиротина Н.А., Микин М.А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

