

ПРОТОКОЛ (примерный)

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Александровская основная общеобразовательная школа"
(наименование общеобразовательной организации)Чистопольского муниципального района РТ
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Баримова Ирина Николаевна

Чл

ены комиссии:

Вендрова Ирина Александровна

В присутствии

директора школы Ермиловой Ирины Николаевны
ЗВР Самотехиной Ирины Табовнысоставили настоящую справку о том, что «17» мая 2023 г. в
10 час. 10 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)штуки, подведена холодная и горячая вода
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 0 шт.;бумажные полотенца в количестве 3 штук.
(примечание: если есть замечания)Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой

График работы всем доступен, висит на двери в столовой при входе.

Наличие графика приема пищи обучающихся

Имеется - уч. сл. обедают после 2 урока - 10.00, ст. сл. - 10.10 и после 4 ур. - 12.05

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

Продолжительность перемены 10 минут, дети успевают принимать пищу.
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: на заместителя директора по ВР Самотехину И.Б.
дежурство обучающихся в столовой (как организовано)дежурство осуществляется дежурными классами по графику
дежурство педагоговдежурство педагогов организовано по графикучистота зала в столовой всегда чисто, уютно,соответствует требованиям СанПИНа.Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями,
табуретами и др. мебелью); ^{100%} количество посадочных мест в обеденном зале60 мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует требованиям санитарии, обслуживают учащихся в масках и перчатках.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденный стол не имеет салфеток.

- наличие 2-х комплектов подносов ^{водой} с добавлением дезинфицирующих средств.

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

стерилизуются

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Меню размещается на стенде, доступно и детям, и родителям.

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

Бюджет соответствует утвержденному меню.

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Да, в специально отведенном месте — мини-баритной витрина.

Ассортимент буфетной продукции

С учетом возраста учащихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности.

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

- следить за поведением детей в столовой;
- за санитарной обстановкой в столовой.

Члены комиссии:

Барникова. И. И.

Барникова

Кашингове И.А. [Signature]

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
 общеобразовательной организации

Директор школы [Signature] Египинова



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) блюд	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
14.05	чечина	Блюдо готово	150	150	а)			
20.05	Кремлевский хлеб	готово, вкус, цвет, запах, консистенция	90	90	хлеб			
20.05	Кремлевский хлеб	готово, вкус, цвет, запах, консистенция	200	200	хлеб			
	хлеб	готово, вкус, цвет, запах, консистенция	100	100	хлеб			
	хлеб	готово, вкус, цвет, запах, консистенция	30	30	хлеб			

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).