

ПРОТОКОЛ (примерный)
исследования организации питания в общеобразовательной организации

ГБОУ Чистопольская школа №10 для детей
 (наименование общеобразовательной организации) СОБЗ

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Лебедева Анастасия Сергеевна

Чл

ены комиссии:

В присутствии

зам. директора по ВР Рябкова Н.А.

_____ составили настоящую справку о том, что «17» мая 2023 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 4 шт

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла в комнате

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

во всех дети успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: зам. директора по ВР Рябкова Н.А.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов

имеется

чистота зала

в зал чисто, скамейки, столы, чистые

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале столы в количестве 15 шт, скамейки на 60 мест

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

Работники пищеблока в спец. одежде
чистые и опрятные, вид соответствует требованиям

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

столы чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

чистые, имеются

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеются

- гигиеническое состояние столовых приборов

чистые приборы

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню и график питания находится в
свободном доступе, размещено на
информационном стенде

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

рацион питания соответствует меню

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции

Дети питаются бесплатно, буфетная
продукция отсутствует

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Всё соответствует требованиям по
САНПиНу

жалоб и претензий нет.

Члены комиссии:

Михеева А. С.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
 общеобразовательной организации

ЗДВР Язбова Н.А.

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 а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
	<i>Цицма мясу буйвока, жаркое по домашнему из курицы, колбасот из свек. яблок желеб. пыничкиши</i>	<i>соотв</i>	<i>соотв</i>	<i>соотв</i>	<i>соотв</i>	<i>соотв</i>	<i>соблюд</i>	
		<i>нет</i>	<i>нет</i>	<i>нет</i>	<i>нет</i>	<i>нет</i>	<i>соблюд</i>	

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).