

ПРОТОКОЛ № 5

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ СОШ № 2 г. Альметьевск

(наименование общеобразовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Администрация школы: заместитель
директора по ВР: Валеева Р.А.

Члены комиссии:

Комарова Е.Е., Камашникова А.В.,
Штанова О.М.

В присутствии

составили настоящую справку о том, что «30» января 2025 г. в 8 час. 40 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

7 штук

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

7 штук (антисептик)

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

7 штук

Наличие графика работы столовой

график работы имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

график имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

перемена 10 минут, успевают

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

по графику дежурства классов

дежурство педагогов

по графику дежурства

чистота зала

полы моют после каждого приема пищи
в зале чисто

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

120 посадочных мест

(достаточно)

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

форма шлепан, выглаженная, обувь шлепан, волосы убраны под колпак.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

соответствует

- наличие 2-х комплектов подносов

соответствует

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

соответствует

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню имеется, доступно. Ассортимент буфетной продукции соответствует.

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Контрольные блюда находятся на раздающей зоне

Ассортимент буфетной продукции

отсутствует

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

Количество пищевых отходов

25% и менее

Качество готовой пищи (таблица 1).

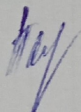
На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

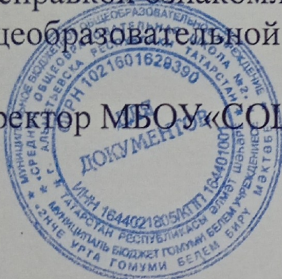
Комарова Е. Е., Калашикова А. В., Штанова О. М.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Директор МБОУ «СОШ №2»:



Г.Н. Панкова



Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки				Примечание	
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда		
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)		Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)
30.01.2025	завтрак	Блюдо доведено до готовности	Да	Соответствует	Соответствует вкусу, цвету, запаху, консистенции	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
		до готовности		соответствует	запах, цвет, консистенция		
		до готовности		соответствует			
		ТМ					

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).