

ПРОТОКОЛ
исследования организации питания в общеобразовательной организации
МАОУ «СОШ №7»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Тажинцева О.В.

Члены комиссии: Тяжова Р.М.
Исуптимова Г.М.

В присутствии

Бурариной Л.А. - ЗДОР

составили настоящую справку о том, что «28» февраля 2024 г. в 9 час. 05 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

9 шт.

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 3 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла жидкое в дозаторах

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

15 мин.

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: зав.проект. Шенкбаева В.М.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано по графику, утвержд. директором школы

5-6 дежурных
чистота зала

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

мебель новая

~ 200 мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответ. ст. коридором

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов

соотв - ет нормам

гигиеническое состояние столовых приборов

соотв - ет нормам

Наличие и доступность размещения меню:

доступно

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

на стойке для контр. блюд

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Пакшицева О.В. : *[подпись]*
Сусеткина Г.М. : *[подпись]*
Тазова Р.М. : *[подпись]*
Буркина Л.А. : *[подпись]*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

дир. школы *[подпись]* А.И. Тимурбаева

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и т.д.)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид) блюд (3)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
28.02.21	завтрак	соотв.	соотв.	соотв.	соотв. уровни	соотв. уровни	соотв.	

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).

оценка кал-ва пищ. отходов: 20% и менее