

ПРОТОКОЛ

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

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Кешишвили К.С.
Члены комиссии: Сухомлинов Г.Н., Мавлюкова Л.А.

В присутствии

Кешишвили К.С. - ЗДБР

составили настоящую справку о том, что «13» января 2016 г. в 9
час. 30 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 мыло тиркое в автомате

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

15 мин.

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: зав. прайв. Микхебаеву В.К.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

по графику, утвержденному директором
школы

чистота зала

удовлетворительное

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

~ 200 мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов

удовлетворительное

- гигиеническое состояние столовых приборов

удовлетворительное

Наличие и доступность размещения меню:

размещено в доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствуют

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

находятся на стеллаже для консп. блюд

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Клишова И.В.:

Мухоморова Г.Н.:

Тавилова Л.А.:

Теплянская И.С.:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

директор школы:

И.Х. Шарипов

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольно взвешивание блюда (2)	Критерии оценки			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
13.01.26	завтрак	соотв.	соотв.	уровень	уровень	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 кач-ва пище. отходов: 20% и менее