

ПРОТОКОЛ № 4

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ, Исетурганская СОШ
(наименование общеобразовательной организации),
(основания)

Комиссия в составе: Маркеловой Л.Т. (ЗДЗР)

Ивановой Э.Х., Ташахметовой Т.Н.

Председатель комиссии Заместитель
директора по воспитательной
работе Маркелова Л.Т.

Члены комиссии:

В присутствии

повара Метросрановой Л.М.

составили настоящую справку о том, что «25» апреля 2023 г. в
8 час. 43 мин. проведено исследование организации питания в
общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

3 штук

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

3 штук

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

20 минут, дети успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: Маркеловой Л.Т., приказ № 120 от 20.08.2022

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

не организовано

дежурство педагогов

организовано

чистота зала соотв. нормам, по графику

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

40

мест достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

офитки, работают в масках и перчатках

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

доступно, имеется

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции

не имеется

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке) Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

продолжить работу по контролю за качеством организации горячего питания. За замечаний нет.

Члены комиссии:

Маркелова Л.Т.

Иванова Э.А.

Тамашметова Т.Н.

Со справкой ознакомлен

Директор школы:

А.В.Макаров

