

ПРОТОКОЛ (примерный)

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ Лесно-Калейкинская СОШ

(наименование общеобразовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Брагева М.И.

члены комиссии: Журиева Ф.А., Василькова З.И., Сидурякова Т.М.,
Халмова Т.В.

В присутствии

составили настоящую справку о том, что «24» 10 2023 г. в 9 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

3 шт.

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла Жидкое и кусковое мыло

Наличие графика работы столовой Есть

Наличие графика приема пищи обучающихся Есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

Дети успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: Столовы проводят ежедневные

дежурство

обучающихся

в

столовой

(как

организовано)

дежурство педагогов

Есть дежурный педагог

чистота зала

В зале чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью);

количество посадочных мест в обеденном зале Столы и стулья
в достаточном количестве

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров: Униформа повара и кухонного работника
чистая, столы чистые и обрабатываются после каждого приема пищи.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые

- наличие 2-х комплектов подносов есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов есть

- гигиеническое состояние столовых приборов.

Столбы и посуда чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Меню размещено в доступном месте
Контрольное блюдо имеется

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

Рацион питания соответствует меню

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции _____

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

*Пища тёплая и вкусная, соответствует
контрастному блюду*

Члены комиссии:

*Нуриева Ф.А. [подпись]
Рашидова Т.В. [подпись]
Молдырадова С.М. [подпись]
Иванова З.И. [подпись]*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак,	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание	Качество блюда			
ой						Эстетическое оформление (внешний вид)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах,	Соблюдение температурного режима отпуска

	обед и (или) полдник	обработк и (1)	блюда (2)	блюда) соответ ^{ствует} нормам	консистенция (3)	готовых блюд
24.10 2023г	завтрак	доведено до готовности	до норм	соответствует нормам	нормальная отпущено	до норм

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).

24.10.2023
 В.И.Иванов
 И.С.Петров
 А.М.Сидоров
 М.А.Куликов
 С.В.Морозов
 Д.А.Новиков
 К.В.Попов
 Л.А.Смирнов
 Н.В.Тихонов
 О.А.Федотов
 П.В.Харьков
 Р.А.Цыганков
 С.В.Чайков
 Т.А.Шаров
 У.А.Щеголов
 Ф.В.Юрьев
 Х.А.Яковлев
 Ц.В.Зайцев
 Ч.А.Козлов
 Ш.В.Лебедев
 Щ.А.Мухоморов
 Ю.В.Павлов
 Я.А.Соколов