

ПРОТОКОЛ (примерный)

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ «Лесно-Калейкинская СОШ»

(наименование общеобразовательной организации)

___ приказ №171 от 02.09.2024г.

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии : Грачева М.Н.

члены комиссии: Кожемяко К.Н., Халилова Г.В.

В присутствии

___ Нуриевой Ф.А.-зав.производством, Садрутдиновой Г.М.-повара

составили настоящую справку о том, что «25 » сентября 2024 г. в 09 час. 45 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

___ три шт.

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеются жидкое и кусковое мыло

Наличие графика работы столовой график работы столовой при входе в столовую

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется график приема пищи

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

___ за время перемены дети успевают принять пищу

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Грачеву М.Н. председателя профкома

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) дежурные накрывают столы для учащихся 1 класса, протирают столы.

дежурные педагоги следят за порядком при входе в столовую и в столовой
чистота зала В зале чисто, После каждого приема пищи кух. работник проводит уборку зала

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью);
количество посадочных мест в обеденном зале 60 мест _____

Посадочных мест достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров Униформа повара и кух. работника чистые

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов столы чистые
- наличие 2-х комплектов подносов _____
- наличие 2-х комплектов столовых приборов _____ есть
- гигиеническое состояние столовых приборов приборы чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

_____ меню размещено в доступном месте при входе в
столовую _____

Соответствие рационов питания утвержденному меню: рацион соответствует утвержденному
меню _____

Наличие и месторасположение контрольных блюд: контрольное блюдо имеется

Ассортимент буфетной продукции _____

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

Качество готовой пищи (таблица 1). пища соответствует требованиям СанПИН, горячая, вкусная

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии: Нуриева Ф.А.

Калинина К.Н.

Халилова Г.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Оценка количества пищевых отходов или объема несъедаемых блюд
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
25, 09, 24г	завтрак	Доведено до готовности	Рыба 50/50 пюре 150/3	В норме	Протертая картофельная масса без комочков, сверху	Свойственный вареному картофелю и тушеной рыбе,	65	6%

					рисунок	умеренно соленые		

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).

