

ПРОТОКОЛ (примерный)

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ Лесно-Жамейкинская СОШ

(наименование общеобразовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Трачёва М.Н.

члены комиссии:

Нуршова Ф.А., Расанзянова З.И., Жамилова Т.В.,

Шлыгинаева Т.М.

В присутствии

составили настоящую справку о

том, что «29» 09. 2023 г. в 11 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

3 шт

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт

Наличие мыла жидкое и кусковое

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: Режиссеры протирают столы

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 Мебель в
достаточно количестве
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров Униформа 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 столы и посуда чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:
Контрольное меню имеется

Соответствие рационов питания утвержденному меню:
меню соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Меню в доступном месте

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Пища вкусная, теплая и соответствует контрольному блюду

Члены комиссии:

Нуриева Ф.А. *Ступ*
Халимова Т.В. *Ступ*
Хасанзаева З.И. *Ступ*
Ильдарова Т.М. *Ступ*

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	

3

	обед и (или) полдник	обработк и (1)	блюда (2)	блюда) (консистенция) (3)	готовых блюд
30.09.	обед.	Доведено до готовности	по норме	соответствует норме	норм.
23.09.	обед.	Доведено до готовности	по норме	соответствует норме	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).