

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации
МБОУ «Основная общеобразовательная школа №17 имени Героя Советского Союза
Н.А. Катина Зеленодольского муниципального района Республики Татарстан»

(наименование общеобразовательной организации)

приказ №220 от 01.09.2022 г. Проверенная род. комиссия
(основания) и историчка за врг.
горячей пищи

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Карсанова Л.Ф., председатель Совета родителей

Члены комиссии:

Трибанова А.А., предст. род. комиссии Учл.

Бубнова Г.Г., предст. род. комиссии Змч.

Исхангарова Л.И., предст. род. комиссии Змч.

В присутствии

заместителя директора по УР

Куршинов С.В.

составили настоящую справку о том, что «17» сентября 2022 г. в 10
час. 05 мин. проведено исследование организации питания в МБОУ «ООШ №17
имени Героя Советского Союза Н.А. Катина ЗМР РТ»

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

8 умывальников

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работ столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

20 минут, успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: зам. директора по УР.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурит обучающиеся старше 14 лет

дежурство педагогов

осуществляет дежурной учитель

чистота зала

удовлетворительная, эстетично.

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

столовая обеспечена необходимой мебелью, всего 84 места

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

повара в спецодежде, маски

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

уров. удовлетворительное

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

уров. удовлетворительное

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Меню для организации детского питания, буфетной продукции размещены в доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

находится на витрине

Ассортимент буфетной продукции

разнообразный

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Л. Карсанова А. Р.
Г. Фудина Г.
А. А. Трибанова
Л. Ш. Карагулова

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

О. В. Кереметова

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		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	
	завтрак	доведено до готовности	соответ.	соответ.	соответ.	соответ.	соответ.	

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).