

ПРОТОКОЛ
исследования организации питания
в МБОУ «Основная общеобразовательная школа №17 им.Н.А.Катина ЗМР РТ»

Дата проверки 19.01.22г.

Время проверки 13.00

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Зубарькова Н.С.

Члены комиссии:

1. Карякина Л.Ф.

2. Демидова Л.Ф.

3. Яковлева С.В.

В присутствии: повара Черкасовой С.В.

составили

настоящую справку о том, что « 19.01. » 20 22 г. в 13 час. 00 мин.
 проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве - 1 шт.

(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, успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: ЗДВФ Зубарькову Н.С.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)
дежурят обучающиеся старше 14 лет по 2 человека

дежурство педагогов осуществляет дежурный учитель

чистота зала

соответствует санитарным нормам

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

84

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

форма чистая, внешний вид аккуратный

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

столы чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

имеется

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню размещено на стенде в доступном для обслуживания месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

размещены на витрине

Ассортимент буфетной продукции

разнообразный, имеется в избытке

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

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) | Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, | | | | Соблюдение температурного режима отпуска | | | |

| | | | | | вид блюда) | консистен- ция) (3) | готовых блюдо | |
|--------|------|-------------|-------------|-------------|---------------|------------------------|------------------|--|
| 19.01. | обед | соблюдается | соответств. | соответств. | соответств. | в меру | соответств. | |
| | | | | | | | | |

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

контроль за наименьшим количеством тарелок на столе

Члены комиссии:

1.

Зубарькова Н.С.

2.

Карсамова Л.Ф.

3.

Даматов А.Ф.

4.

Яковлев С.В.

5.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Директор Зубит 19.01.22