

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

Дата проверки 23 апреля 2022г.

Время проверки 10.00

Комиссия в составе:

Председатель комиссии
Зубарев М.С.

Члены комиссии:

1. Утмасов В.Н.

2. Тамшев З.Р.

3. Жошаров М.А.

В присутствии:

повар Черасовая С.В.

составили

настоящую справку о том, что «23 апреля» 20 22 г. в 10 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 -

есть

Наличие графика работы столовой

есть

Наличие графика приема пищи обучающихся

есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

20 минут, дети успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: по 30 ВР Зубареву М.С.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

в столовой дежурит обучающийся З.Р. Тамшев по 2 чел.

дежурство педагогов

осуществляет дежурит учитель

чистота зала

обернута для чистоты

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

84 посадочных места, достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

держат шапки, опрятно

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

столы чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов

чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

имеется

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции

имеются в наличии

(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 отпуски			

					вид блюда)	консистен ция) (3)	готовых блюдов	
23.04.22	Завтрак	соблюдается	соот.-т	соот.-т	соот.-т	соот.-т	соот.-т	

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

1. Зубареве И.С. *Зубарев*
2. Чижин В.И. *Чижин*
3. Галишев З.Р. *Галишев*
4. Мамашов М.А. *Мамашов*
5. _____

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Директор Зубарев 23.04.22