

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. Проверили под контролем
(основания) и доверенности от. Школы
пер. питания

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Карсанова Л.Ф., представитель РК школы

Члены комиссии:

Тарунова Т.М., представитель РК 8 класса

Уткина Е.Н., представитель РК 3 класса

Давыдова Д.Р., представитель РК 1 класса

В присутствии заместителя директора по УР

Киршинов Д.В.

составили настоящую справку о том, что «26» ноября 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 работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

20 минут

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

учащиеся по графику

дежурство педагогов

дежурный учитель

чистота зала

удовлетворительно

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

мебель имеется, оборудовано
84 места

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

в спецодежде, маски, перчатки

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

уровня эстетичное

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

уровня эстетичное

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Меню размещено на стенде у раздаточного стола, доступно для изучения

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции

разнообразный, сок, вода бутылчированная
мичерайная

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

использовать бумажные салфетки для
оптирания рук.

Члены комиссии:

М.В. Карсанова

Карсанова Л.Ф.

Т.М. Табурова

Табурова Т.М.

Е.Н. Уткина

Уткина Е.Н.

Д.Р. Давыдова

Давыдова Д.Р.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Олег Куршинов О.В.

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	
26.11 2022	завтрак	1	+	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	

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).