

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ «Молькеевская ООШ»

(наименование общеобразовательной организации)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Лазарева О.В. - зам. директора по общ. работе

Члены комиссии: Козлова А.И. - повар, Васильева Н.И. - пред. профкома

В присутствии

Бичарин А.В. - редит.

Баранова С.И. - редит.

составили настоящую справку о том, что «24» сентября 2022 г. в 11 час. 05 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

3 штук

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 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, дети успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Краснову Э.А. (завхоз)

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

не организовано

дежурство педагогов

организовано

чистота зала соответствует нормам

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

оборудование имеется; количество поса-

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

дочных мест - 54

ВНЕШНИЙ ВИД ПОВАРОВ

соответствует, имеется головной убор, маска, перчатки,

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

соответствует требованиям

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

не имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

соответствует

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню размещено на стенде

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется, в холодильнике

Ассортимент буфетной продукции

нет

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

соблюдение заявленного меню, контроль качества и сбалансированности питания

Члены комиссии:

<u>Козлова А.А.</u>	<u>И.О.</u>
<u>Васильева Н.И.</u>	<u>И.О.</u>
<u>Бигарин А.В.</u>	<u>И.О.</u>
<u>Барынова С.И.</u>	<u>И.О.</u>
<u>Лазарева О.В.</u>	<u>И.О.</u>

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица

общеобразовательной организации: Иванов /Иванова Т.В./

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки и (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
24.09 2022	завтрак	доведено до готов.	555гр	555гр	отл.	отл.	хор.	-

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).

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ «Молькеевская ООШ»

(наименование общеобразовательной организации)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Лазарева О.В. - зам. директора по восп. работе

Члены комиссии: Козлова А.И. - повар, Васильева Н.И. - пред. профкома

В присутствии

Бичарин А.В.

Якимова Т.А. - родители

составили настоящую справку о том, что «20» декабря 2022 г. в 11 час. 05 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

2 шт. Есть холодная и горячая вода
(примечание: если есть замечания (поведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

2 шт. - бумажное полотенце
(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)

успевают (20 мин)
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Краснову З.А. (завхоз)

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

не организовано

дежурство педагогов

организовано

чистота зала чисто, аккуратно

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

оборудование имеется, количество посадоч-
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

ных мест - 54

ВНЕШНИЙ ВИД ПОВАРОВ

соответствует, имеется халат, перчатки, колпак, маска, фартук

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

протирается дезраствором

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

не имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

чисто, обрабатываются и моются моющими средствами.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню размещается ежедневно

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует утвержденному меню;

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

хранится в холодильнике

Ассортимент буфетной продукции

буфета нет

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

соблюдение заявленного меню, контроль качества и сбалансированности питания.

Члены комиссии:

Мазурова О.В. Лаф

Козлова А.И. Коз

Васильева Н.И. Васил

Бигарин А.В. Бигарин

Якимова Т.А. Яким

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица

общеобразовательной организации:

Иванова Т.В.

/Иванова Т.В./

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки и (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
Эстетическое оформление (внешний вид блюда а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)				Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд			
20.12 2022	завтрак	доведено до готовности	620г	620г	отл.	отл.	хор.	—

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).