

ПРОТОКОЛ
исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Моложневская оош"

(наименование общеобразовательной организации)

контроль за организацией горячего питания детей
(основания) в школьной столовой

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Иванова Т. В.

Члены комиссии: Краснова Э. А. - завхоз, Лазарева О. В. -
зам. дир. по всей работе

В присутствии

Якимовой Т. А.

Гавриловой Р. А.

составили настоящую справку о том, что «17» октября 2015 г. в 10 час. 50 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. с горячей и холодной водой

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт.;

бумажные, замечаний нет

(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, все дети успевают поесть

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: на завхоза школы Краснову Э. А.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурят педагоги

дежурство педагогов

Козлова А. В.

чистота зала чисто, соответствует нормам

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале оборудование имеется, 9 столов, 54 - посадочных мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

повара в спец. форме, шапочке. Чистые, опрятные

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

соответствуют требованиям

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов

Без сколов, из нержавеющей стали, чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

линию различается современно на
стенде

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

хранится в холодильнике

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Качество готовой пищи соответствует требованиям, нормам нормативно-правовых актов. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии:

Краснова Т. А. кф-

Казарева О.В. Мат-

Якимова Т.А. ЯК

Таврилова Р. А. Таврилове

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица

1
общеобразовательной организации

директор школы Иванова Т. В.



Внешний вид поваров

повара в спец. форме, шапочке. Чистые, опрятные

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

соответствуют требованиям

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов

без сколов, из нержавеющей стали, чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню размещается своевременно на стенде

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

меню соответствует, бюджетная продукция отсутствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

хранится в холодильнике

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Качество готовой пищи соответствует требованиям, нормам нормативно-правовых актов. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной

Члены комиссии:

Краснова Т. А.

кф-

Лазарева О. В.

кф-

Якимова Т. А.

кф

Таврилова Р. А.

кф

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица

общеобразовательной организации

директор школы

Иванова Т. В.



