

ПРОТОКОЛ (примерный)

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Лозановская СОШ"

(наименование общеобразовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Макарова Н.Н.

Члены комиссии: Мурянова Ф.Н., Мухомов А.Н., Мамбеева А.А.

В присутствии

_____ составили настоящую справку о том, что «18» сентября 2024 г. в 11 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., холодная вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

(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

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Краснова Л.Г. - ЗДВР

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организованно

дежурство педагогов

по графику

чистота зала

чисто

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

50 мест

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

А.А. Макарова А.А.

Внешний вид поваров

соответствует

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

хорошее

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

хорошее

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

нет

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции


нет

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Макарова Н. Н. - 

Курячкова А. А. - 

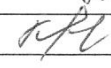
Краснова Л. П. - 

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 вид блюда а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)				Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд		
18.09	Суп карт. с горохом по м/к бульоне	технологически правильно приготовлено	250г	250г	горох хорошо разварен, овощи, мясо - мелкие уи.	ум. соли, цвет бульона желтый	соблюдается
	каша речневая вязкая с маслом с вибрированием	соответв	155/90	155/90	крупы мелкие вязкие сочные мелкие	ум. сол. вкус мяса	соблюдается

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).