

ПРОТОКОЛ (примерный)

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ Хозеановская СОШ

(наименование общеобразовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

директор - Макарова Н.В.

Краснова Л.Т.

Чл

Члены комиссии:

Макарова Н.В., Тафурова З.В.

В присутствии

_____ составили настоящую справку о том, что «20» марта 2024 г. в 11. 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

1 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)

15-20 мин, успевают принимать пищу

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано, дежурит старшие классы по графику

дежурство педагогов

по графику дежурит со своим классом

чистота зала

чисто, уютно, тепло, вкусно пахнет

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.)

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:

Меню размещена на стенке, доступно детям и родителям

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует, нравится детям

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:

не допускать вынос хлеба за пределы столовой

Члены комиссии:

М
х

Макарова В.Р.

Крф *Краснова С.Т*
Мамр *Макарова К.Р*
Сафр *Сафурова З.В*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Директор школы *М/ Макарова А.К.*

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	
20.02	поз. кл.	блюдо доведено до готовности		соответствует норме		детям очень нравятся едят с удовольствием	соблюдается	
20.02	отр. кл.	блюдо доведено до готовности		соответствует норме		детям очень нравятся	соблюдается	