

ПРОТОКОЛ (примерный)
исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Хозелановская СОШ"

(наименование общеобразовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Макарова Н.Н.

Члены комиссии: Мурсекова В.Н., Мущина С.Н., Матвеева С.Д.

В присутствии _____

_____ составили
настоящую справку о том, что «23» ноября 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 _____

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.П. - ЗДВР

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организована

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.)

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:

Краснов А. П. - [подпись]
Галащев С. Д. - [подпись]

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Макарова Н. В.

[подпись]

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	Контрольно взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
23.11 2024	Обед: Салат из белых каш	технология приготовления соблюдена	60г	60г	нарез соломкой, уложена порцией 200г	хрустящие уш. сол.	соблюдено	
	каша гречневая вязкая	технология приготовления соблюдена	155	155	набухли, полили маслом	уш. соев.	соблюдено	
	Бифидокрем с соусом	техн. приг. соблюдена	90	90		сочно, мелко уш. сол.	соблюдено	