

ПРОТОКОЛ (примерный)

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Хвасановская СОШ"
(наименование общеобразовательной организации)

исследование организации питания в МБОУ "Хвасановская СОШ"
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Макарова Надежда Николаевна

Члены комиссии:

Муромова В. Н.
Матвеева А. В.

В присутствии

членов комиссии

_____ составили настоящую справку о том, что «22» декабря 2022 г. в 12 час. 10 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 сеть холодная и горячая вода
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

1 шт электрические 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
(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано
 дежурство педагогов

чистота зала

чисто, аккуратно

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

50

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

соответствует требованиям

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

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:

Организовано двукратное горячее питание. Дети довольны

Члены комиссии:

Муромова В.Н.

Визирт

Матвеева А. Аманжол

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

А/А Макарова Н. Н.

ПРОТОКОЛ

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	
22.10.22	Завтрак	блюда приведены по рецептам	соответственно	250г	аромат свежая масса	сохраняется процесс отщипывания, мякоть в меру плотная, жиренно-селектив	соблюдается	
22.10.22	Обед	соответствует	соответственно	150г	цвет мякоти в красной	мякоть, овощи не переварены, кисло-сладкий вкус, запах брынзы, едкого запаха, пассерованная овощи	соблюдается	