

ПРОТОКОЛ (примерный)

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Хорсановская СОШ"

(наименование общеобразовательной организации)

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

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Макарова Надежда Николаевна

Члены комиссии:

Мурсикова М.Т.Мурзина А.А.

В присутствии

членов комиссии____ составили настоящую справку о том, что «22» сентябре 2022 в
____ час. ____ мин. проведено исследование организации питания в
общеобразовательной организации.**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники

Подведена вода холодная и горячая

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1 шт

(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 мин, успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в _____
столовой:

дежурство _____ обучающихся _____ в _____ столовой (как _____)

дежурство педагогов _____

чистота зала

в зале чистота, порядокПомещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями,
табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в _____50

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствуют норме

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чисто

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Меню для начальства и старших
классов отдельно и доступно,
размещено на инфор. стенде

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

контрольные блюда в колледжнике

Ассортимент буфетной продукции

буфетной продукции отсутствует

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

В школе организовано 2х разовое питание
завтрак и обед. Угущения добавочно

Члены комиссии:

Медведева Л.Т. Мурф

Мурзина А. В. Ариф

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

М/ Макарова Н. Н.

14.07.11

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 приготовления блюд | |
| | Завтрак | технологически правильно приготовлена | 250г | 250г | Оформление хорошее, цвет яркий, запах приятный, консистенция хорошая | Соблюдение температурного режима приготовления блюд | | |
| | | | | | и другие, мажоранты, красная свекла не варена | | | |