

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Башкирподберезинская СОШ им. А.Е. Кошкина Кабачинского муниципального РТ"
(наименование общеобразовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Сабировай А.М. - зам директора по ВР

Члены комиссии:

Калерина Л.В. - завхоз, Карпова Л.А. - повар

В присутствии

Давыдовой Е.Ю., Лигушина С.М.

составили

настоящую справку о том, что «23» января 20 25 г. в 11 час. 05 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

4 шт., санитайзер нет

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 шт.;

санитайзер нет

(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)

20 минут, дети успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Калерина Л.В. - завхоз

дежурство обучающихся в столовой как организовано)

имеется

дежурство педагогов

организовано

чистота зала

соответствует нормам

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

оборудование имеется, кол-во мест - 100

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствуют, имеется халат, перчатки, фартук, колпак

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

протираются дезинфектантом

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

и имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

чистые, моются дезинфицирующими средствами

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню размещается своевременно на стойке

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует утвержденному меню
буфетная продукция отсутствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

присутствуют в подсобных помещениях

Ассортимент буфетной продукции

отсутствует

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

соблюдение завышенного меню, контроль качества и сбалансированного питания

Члены комиссии:

Сабирова Л.М.

Кадырова Л.В.

Павлова Л.А.

Павлова Е.Ю., Ризулин С.М.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Биктимирова Г.Г.

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)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)				Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд			
13.01.25	завтрак доведено	доведено до готовности	500	500	отм	отм	отм	

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).