

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

(наименование общеобразовательной организации)

МБОУ «Великобуревинская СОШ»

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Малышев А.А.

Члены комиссии: Устинова С.Т. - пер. орг.-р, Терова Г.Г. - бухгалтер
Кротова О.В. - пер. ред. ком. - ОР.

В присутствии

директора школы Бондаревой А.А.

составили настоящую справку о том, что «20» января 2022 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

5 штук

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 3 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)

20 минут

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: директор школы Бондарева А.А., ЗДОР Малышев Д.В.
дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано по классам (8-11 кл.)

дежурство педагогов

организовано классными руководителями

чистота зала

чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 100

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует, имеется голов. убор, перчатки

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чисто

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

чистые

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

(наименование общеобразовательной организации)

МБОУ «Великоперелюбинская СОШ»

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Малышева Т. Ю.

Члены комиссии: Устинова С. Т. - пер. ср-р, Терова Г. Г. - фармацевт
Кротова О. В. - пред. ред. ком. - ОР.

В присутствии

директора школы Бектимеровой А. А.

составили настоящую справку о том, что «20» января 20 22 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

5 штук

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 3 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)

20 минут

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: директор школы Бектимерова А. А., ЗОАР Малышева Т. Ю.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано по классам (8-11 кл.)

дежурство педагогов

организовано классными руководителями

чистота зала

чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 100

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует, имеется голов. убор, перчатки

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чисто

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

имеется меню фирмен с разработанным
отделом на сайте

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует утвержденному меню

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

контрольные блюда расположены
в розничном зале

Ассортимент буфетной продукции

отсутствует

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

питание соответствует нормативам

Члены комиссии:

Мальшева Д.Д.
Устилова С.Д.
Гурова Г.Г.
Фролова О.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Винокурова Ф.Ф.

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки			Качество блюда			Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
20.01	завтрак	+	+	+	+	+	+	соотв.

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).