

ПРОТОКОЛ исследования организации питания в общеобразовательной организации

(наименование общеобразовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Тарарова Лавина Рахмидуловна

Чл

ены комиссии:

Жанавьева Э.Р. Камидуминой А.Р.

В присутствии

Садриевой А.Р., Камидуминой А.Т.

11 составили настоящую справку о том, что «21» 10 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., проведена вода горячая и холодная
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

Имеется буланное помещение
(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 мин, дети успевают принять пищу
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Камидуминой А.Р.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано по графику по классам

дежурство педагогов

дежурит классный руководитель дежурного класса

чистота зала

чисто

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

помещение оборудовано
столовой мебелью

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует требованиям

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

столов чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

все инвентари соблюдено

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Буфет ассортиментен, меню имеется, вывешивается на стенде в столовой

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Хамидуллина А.Т. Хамид- Садриева Л.Р. Ах

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

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			
21.10	обед	гашош	соответствует	отлично	соответствует	соблюдено		

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).