

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Кушманская ООШ"

(наименование общеобразовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Гадарова Равиля Рахмилловна

Чл

Члены комиссии: Багабиева Э.Р., Халимджина Л.Р.

В присутствии

Шабатдиновой Л.Х., Халимжиной Р.М.

11 составили настоящую справку о том, что «24» 09 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., проверена вода горячая и холодная
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

имеются бумажные полотенца
(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: Халимджиной Л.Р.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано по очереди по классам

дежурство педагогов

дежурит классный руководитель дежурного класса

чистота зала

чистая

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

Столы чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

имеются

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеются

- гигиеническое состояние столовых приборов

все гигиенически соблюдено

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Буфет отсутствует, меню имеется, вывешивается на стенде в столовой

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеются

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Хайруллина Р.М. Хайф - Шайкутдинова Л.Х. Шайф

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			
24.09.	обед	готово	соответ.	соответ.	отлично	соответ.	соответен	

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).