

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации
МБОУ Маломинская основная общеобразовательная школа
(наименование общеобразовательной организации) школа

Малюков

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Рыбакова Людмила Владимировна

Члены комиссии:

Ожотникова Т. Н., Таланская Л. Е., Черновы Н. Т.
Саттарова А.

В присутствии

Директора школы Стариковой И. И. и зам директора по ВР Таланской Л. Е.

составили настоящую справку о том, что «26» апрель 2024 г. в 11 час. 00 мин. проведено исследование организации питания общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 2 штуки, проверена вода холодная и горячая

(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

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

25 мин, дети успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Черновы Н. Т. - зам директора школы

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано дежурство по расписанию, 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 достаточно

(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

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов

удовлетворительное

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Буфет существует, меню имеется, вывешивается на стенде, у входа в столовую

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:

контролировать организацию питания, соблюдать все санитарно-эпидемиологические нормы и правила

Члены комиссии:

Орехникова Н.А. Сидорова

Таланская Л.Э. Федорова

Ильинская Л.В. Иванова

Герасимова Н.Ф. Федорова

Самойлова Н.А. Сидорова

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Сидорова - (Л.И. Старикова)

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		
26.04	Обед	готовые	соответствует	удов	соответ	соблюдено	
26.04	горячий завтрак	готовые	соответствует	удов	соотв.	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).