

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ, Маломешицкая основная общеобразовательная школа
(наименование общеобразовательной организации) школа
Кланова
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Тюбакова Марина Владимировна

Члены комиссии:

Овоткинкова Т.А., Таланкина Л.Е., Чернова Т.Р.,
Стариков Д.Р.

В присутствии

Директора школы Стариковой Л.И. и зам. директора
по О.П. Таланковой Л.Е.

составили настоящую справку о том, что «3» мая 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 протечки и холодная

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве

имеется 2 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)

15 мин, дети успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: Чернову Т.Р. - завхоза школы

дежурство обучающихся в столовой (как организован

организовано по классам, по классам

дежурство педагогов

дежурит классный руководитель дежур-

ного класса

чистота зала

чиста

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями

табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном з

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

имеются

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов

удовлетворительное

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

буфет соответствует, меню имеется вывешивается на стене у входа в столовую

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:

Запретить беседу для родителей по поводу режима питания школьников (с целью соблюдения режима школьных, не стесняющих детей)

Члены комиссии:

Охотникова Т.А. Окунь

Талашкина Л.С. Жу

Чернова Т.В. Жукова

Стариков В.Р. Жукова

Побасова Л.В. Рубанова

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Смак / Л.В. 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) (3)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
19.05	обед	готова	соответствует	уфов	соответствует	соблюдено		
20.04	завтрак	готова	соответствует	уфов	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).