

ПРОТОКОЛ (примечание) 3.10.24.

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ 'Искитинская СОШ имени М.И.Мухоморова'

(наименование общеобразовательной организации)

родительский комитет (инициатива) за питание

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Тимофеева Ольга Михайловна

Члены комиссии: Васильева Юлия Васильевна

В присутствии

заведующая Михайлова Светлана Юрьевна составили настоящую справку о том, что «3» 10 2024 г. в 10 час. 20 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

11 (один)

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2/два.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла мыло жидкое (Чист)

Наличие графика работы столовой имеется.

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется.

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

70 достаточно времени

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: ЗДОР Вулицевой В.А. дежурство

обучающихся в столовой (как организовано)

нет, персонал выполняет самостоятельно.

дежурство педагогов

по графику, по приказу соответствует

чистота зала

удовлетворительная.

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

удовлетворительная.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует, чистый, форму чистая и имеет

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чистые, клеенка белая, без повреждений

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется.

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

в количестве 20 штук

- гигиеническое состояние столовых приборов

удовлетворительная.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

буфет нет меню продано в

доступном месте дата соответствует

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

*соответствует 12 дней меню.*

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

*имеется, соответствует меню, размещено не более 100г.*

Ассортимент буфетной продукции

*буфета нет!*

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

*Рекомендуется нет. Все соответствует требованиям СанПиН.*

Члены комиссии:

*Тимофеева О.М.*

*г.п.*

*Васильева Ю.В.*

*г.п.*

*Мельникова С.И.*

*г.п.*

*Куряева В.А.*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

*директор школы №104 Наталья Сергеевна Иванова*  
*Савицкая Л.А.*



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, запах, консистенция) (3)				Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд			
<i>31.10.24</i>	<i>завтрак</i>	<i>1</i>	<i>да</i>	<i>нет</i>	<i>соответ.</i>	<i>вкус, цвет, запах</i>	<i>да</i>	

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).