

ПРОТОКОЛ № 3 от 11.10.24.

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Навигаторское ССН имени Мухоморова"

(наименование общеобразовательной организации)

родительский комитет (инициативной) за питание

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Тимофеева Ольга Михайловна

Члены комиссии: Веденеева Нина Владимировна

В присутствии

завхоза Михайловой Светланы Юрьевны составили настоящую справку о том, что «11» 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

1 (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 нигде нет

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся _____

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

30 мин. достаточное время.

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: ЗОВР Кузнецова В. А. дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

нет персонала привлекается самостоятельно

дежурство педагогов

по графику, по призыву 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, чистая, форма чистая и соответствует.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чистая, клеенка плотная, без повреждений

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется.

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

в наличии логично.

- гигиеническое состояние столовых приборов

удовлетворительная

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

буфета нет, меню красное в доступном месте
длина соответствует

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует 12 днев. меню.

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется, соответствует меню, размещ. на столе раздаточном.

Ассортимент буфетной продукции буфета нет.

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Рекомендации нет, всё соответствует требованиям СанПиН.

Члены комиссии:

Тимофеева О.И.

т.п.

Васильева Ю.В.

т.п.

Михайлова С.И.

С.п.п.

Кузнецова В.А.

т.п.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

директор школы №109 "Ивановская сош им. М.И. Мухоморова"
Савельева Э.А. Савельева

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			
11.10 24	завтрак	1	да	соответ.	соответ.	соответ.	да.	

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).