

ПРОТОКОЛ №2

исследования организации питания

в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Елаурская основная общеобразовательная школа Нурлатского муниципального района Республики Татарстан»

(основания)

Комиссия в составе: 3 человек,

Председатель комиссии Туришкова Валентина Павловна

Члены комиссии:

Алексеева Ирина Васильевна
Макарова Марина Васильевна

В присутствии

Торшковой Айной Тем.- представительница
родительской общественности 4 класса.

составили настоящую справку о том, что «16» октября 2023 г. в 10 час. 10 мин. проведено исследование организации питания в образовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

При входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 3 (три) рядом с

умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2;

Наличия мыла да

Наличие графика работы столовой да

Наличие графика приема пищи обучающихся да

Продолжительность перемены (успеют ли дети принять пищу) 15 мин,

дети успевают принять пищу

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой:

Колесникова Марина Викторовна - повар

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) _____

дежурство педагогов _____

Чистота зала

Помещение для приема пищи чистое, обеденные
столы чистые. Уборка для приема пищи
проведена качественно.

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); Обеденные столы и стулья без видимых
повреждений, столы чистые и убраны.

Количество посадочных мест в обеденном зале 18, достаточно.

Внешний вид поваров соответствует, повар идет в санитарную одежду,

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов внешний вид и подача блюд эстетичен
- наличие 2-х комплектов подносов имеется
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов без скелов и трещин
- наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: имеется утвержденное меню основного питания для возраста. з/шт.

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: в холодильнике

Ассортимент буфетной продукции нет

Качество готовой пищи (таблица 1). Блюда соответствуют рецептурным
На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: кв.меню не менять

Члены комиссии:

В.П. / Жушанова В. П. /
А.В. / Алексеева И. В. /
М.В. / Макарова М. В. /
В.П. / Боршкова А. П. /

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации



Директор школы: В.П. Жушанов