

ПРОТОКОЛ (примерный)

исследования организации питания в общеобразовательной

организации

МБОУ "Котловуховская СОШ"

(наименование общеобразовательной организации)

родит. контроль
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Бикмешев А.Т. - Пред. Род. Собр.

Члены комиссии:

Калимураев А.А. - член Род. Собр.

В присутствии

Миндугашев С.Н. - директора школы

составили настоящую справку о том, что «10» 03
2023 г. в 11 час. 00 мин. проведено исследование организации
питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в
количестве

2 шт.

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве

1 шт. и бум. полотенца

(примечание: если есть замечания)
Наличие мыла

имеется

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика прием пищи обучающихся

имеется

Продолжительность перерыва (успевают ли дети принять пищу)

20 минут, успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: кал. рук. 1-9 кл.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

каждому убирает за собой посуду

дежурство педагогов

имеется, по графику

чистота зала

чисто, уборка по графику

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

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует требованиям, маска, перчатки

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

удовлетв.

- наличие 2-х комплектов подносов

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

удовлетв.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

в зале на стенде, на сайте школы

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

в столовой

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании выше изложенного Комиссия рекомендует:

качество пищи хорошее. Провести
ленне с соблюдением санитарии
карт

Члены комиссии:

Букачкова А.Т. - Пред. Ком. Сов.
Канинкова А.А. - член Ком. Сов.

Со справкой ознакомлен законный представитель
юридического лица общеобразовательной организации

Директор школы: О.М. С.А. Мухоморова

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 .а)	Органолептическая оценка (вкус, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуски готовых блюд	
	<i>пшеница завтрак</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>-</i>	<i>сред. недо.</i>	<i>вкус, цвет, запах сред. фактору виду блюда</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).