

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ «Лесхозская средняя общеобразовательная школа Сабинского муниципального район
Республики Татарстан»

(наименование общеобразовательной организации)

приказ № 144 от 28 августа 2023 г.

(основания)

Комиссия в составе: _____

Председатель комиссии: Искендерова Миляуша МарселевнаЧлены комиссии: Сибгагова Ч.Д., Кашапова И.Ф., Валиева А.М., Хазиахметова Г.Д., Ханова А.Р.В присутствии повара, завхоза, медсестры, кухонного работника

составили настоящую справку о том, что «22» 12 2023 г. в 11 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

3 шт.

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеетсяНаличие графика работы столовой имеетсяНаличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

15 мин (успевают)

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Сибгагова Чулпан Дамировнадежурство обучающихся в столовой (как организовано) не организовано

дежурство педагогов не организовано

чистота зала соответствует нормам СанПиП

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

Внешний вид поваров соответствует санитарным требованиям (примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошее
- наличие 2-х комплектов подносов да
- наличие 2-х комплектов столовых приборов да
- гигиеническое состояние столовых приборов хорошее

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции имеется

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: имеется

Ассортимент буфетной продукции _____
(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

В ходе проверки нарушений не выявлено, качество готовой продукции хорошее, нормы выдерживаются

Члены комиссии: Сибгатов Ч.Д., Кашапова И.Ф., Валиева А.М., Хазиахметова Г.Д., Ханова А.Р.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица образовательной организации М.М. Искендерова Искен

Члены комиссии:

Сибгатов Ч.Д.

Кашапова И.Ф.

Валиева А.М.

Хазиахметова Г.Д.

Ханова А.Р.

Сибгатов
Каша
Валиева
Хазиахметова
Ханова

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 а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
22.12.2023	обед	блюдо доведено до готовности	да	имеется	соот-ветству-ет	соот-ветству-ет	соблю-дени	

Примечание:

- (1) -блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюда ;
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).