

ПРОТОКОЛ №1

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ, Голышмановская СОШ им. А.А. Жукоткина

на основании письма № 9115/19 от 24.08.2021
г. Челябинск (наименование общеобразовательной организации)
целях улучшения качества питания и реализации
плана

(основания)

Комиссия в составе: 6 человек

Председатель комиссии: Мубаракوف Рашид Тимурович

Члены комиссии: Тамбиева Р.Р., Жукоткина З.Р., Кринова Т.Р., Зисба
В присутствии поваров и детей. Зисбаева Р.Н.

Мн составили настоящую справку о том, что « 20 » сентября 20 24 г. в
9 час. 35 мин. проведено исследование организации питания в
общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

5 (пять)

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

(примечание: если есть замечания)
Наличие мыла 5

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи обучающихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

15 минут, успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: ЗДОР, Галиевской Р.Р.
дежурство обучающихся в столовой (как организовано) —

дежурство педагогов —

чистота зала хорошо

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

80, достаточно
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров в форме, колпаке, в перчатках

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошо

- наличие 2-х комплектов подносов есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов есть

- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции —

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: в подсобных помещениях

Ассортимент буфетной продукции —

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

Качество готовой пищи (таблица 1)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: организация питания соответствует требованиям; замечаний нет

Члены комиссии: Галиевская Р.Р., Ахмедзянова З.Р.,
Парменова Т.Р., Дикбаева М.Н., Зингратова Р.Н.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Директор школы: Мудраков Р.Р.

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечания
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид) блюд а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
20.09.24	завтрак	каша вязкая, молочная с овощами и сливочным маслом.	130/5	130/5	каша вязкая, молочная с овощами и сливочным маслом.	каша вязкая, молочная с овощами и сливочным маслом.	каша вязкая, молочная с овощами и сливочным маслом.	—

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).