

ПРОТОКОЛ №2

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ „ Большеинсарская СОШ им. А.А. Ахунджяна

на основании ^(наименование общеобразовательной организации) письма МВ и НОТ № 9115/19 от 24.08.24
в целях улучшения качества приготовления и реализации пищи
(основания)

Комиссия в составе: 6 человек

Председатель комиссии: Мубаракوف Рашид Тимурханович

Члены комиссии: Галиевская Р.Р., Ахунджянова Э.Р., Фаритова Т.Р.
В присутствии поверов и детей Бикбаева М.М., Бикматово,

Мы составили настоящую справку о том, что « 20 » декабря 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 21 (два) ;

(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: ЗДВР, Галицкая Р.Р.
дежурство обучающихся в столовой (как организовано) —

дежурство педагогов —

чистота зала зал чистый

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 чистое

- наличие 2-х комплектов подносов есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов есть

- гигиеническое состояние столовых приборов чистое

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции —

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: в холодильниках

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: Галицкая Р.Р., Жукова Е.Р., Гусева В.Н., Зинкина Р.Н.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Директор школы: Дубаров 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 сухофруктами	130/5	130/5	каша умеренно соленая	каша умеренно соленая	каша умеренно соленая	—

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).