

Протокол (примерный)

Исследования организации питания в общеобразовательной организации
МБОУ «Трёхозёрская СОШ»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Птернигорова Наталья Алексеевна

Члены комиссии: Волкова Н.А.
Амиров Р.И.
Савинова Г.В.

В присутствии:

повара Гартунг Надежды Валерьевны

 составили настоящую справку о том, что «16» 12 20 г.

в 11 час. 45 мин. Проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

При входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

4 (четыре) шт

Рядом с умывальником предусмотрены электрополотенца в количестве

4 (четыре) шт

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

30 минут, дети успевают принять пищу

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

Дежурство педагогов по графику

Чистота зала чиста

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

Внешний вид поваров

определенного внешнего вида, соответствует требованиям

Эстетичность накрытия столов:

-гигиеническое состояние столов

чистое

-наличие 2-х комплектов подносов

имеется

-наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

-гигиеническое состояние приборов

чистое

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

размещение меню в доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется, находится на отдельном столе

Ассортимент буфетной продукции

не имеется

Количество готовой пищи (таблица 1)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Терехова Н.А.

Савинова Г.В.

Волкова Н.А.

Амфрей Р.И.

Инициалы
Подпись
Подпись

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Таблица 1

Дата	Наименование приема пищи (завтрак или обед)	Критерии оценки					
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда(2)	Качество блюда		
					Эстетическое оформление	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
16.12.2022	обед	доведено до готовности	соотв	соотв	эстет	вкусно	собл.

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)

Если есть возможность поменять недругие тарелки на керамические