

ПРОТОКОЛ (примерный)

исследования организации питания в общеобразовательной организации

ГБОУ «Волжская средняя школа интернат»  
(наименование общеобразовательной организации)

классовые

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Жукович Т. И.

Члены комиссии:

Валюшина Р. С.

В присутствии

зам. директора ТОВР Смирнова О. Ю.

составили настоящую справку о том, что «22» февраля 2020 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

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 8;

есть холодная и горячая вода

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой

есть

Наличие графика приема пищи обучающихся

есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

20 минут, успевают принять пищу

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов

дежурный классный воспитатель

чистота зала

чист

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

6 посадочных мест

*Достаточно*

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

*чисты, в перчатках, головном уборе*

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

*чисты*

- наличие 2-х комплектов подносов

*есть*

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

*есть*

- гигиеническое состояние столовых приборов

*чистые*

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

*доступно*

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

*соответствует*

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

*в наличии - соответствует*

Ассортимент буфетной продукции

*нет*

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

*замечаний нет*

Члены комиссии:

*Валентина В. С.*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации

Таблица

### 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			
22.02	обед	+	+	+	+	+	+	—

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).