

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания  
в МБОУ «Кубасская ООШ»

Лагитинский контроль

(основание)

Комиссия в составе: Анисимовой РН

Председатель комиссии: Мейстерова РН

Члены комиссии

В присутствии заблуда, повара

Составили настоящую справку о том, что « 4 » мая 2023 года в « 10 » час  
09 мин проведено исследование организации питания в МБОУ «Кубасская ООШ».

В ходе исследования выявлено:

При входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

3 шт подвешена холодная и гор. вода

(есть ли замечания (подведена вода холодная и горячая)

Рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт

Наличие мыла 3 шт

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи имеется

Продолжительность перемены (успевают или дети принять пищу) успевают

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

Дежурство обучающихся в столовой

Дежурство педагогов дежурят

Чистота зала чистый

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью, количество посадочных мест в  
обеденном зале 40 шт

Внешний вид поваров чистый

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистый

Наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется

Гигиеническое состояние столовых приборов чистый

Наличие и доступность размещения меню меню имеется и  
доступно

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

Рацион питания соответствует утвержденному

Наличие и местонахождение контрольных блюд:

меню

Качество готовой продукции

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

рекомендаций нет

Члены комиссии:

Анисимова РН

Мей

Со справкой ознакомлен законный представитель МБОУ «Кубасская ООШ»

## Изучение качества готовой пищи

дата	Наименование пищи (завтрак, обед)	Критерии оценки						примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
4.05	котлеты из мяса птицы	готовлено до готовности	100	100	меньше на тарелке	в соку соевый соус	65	
4.05	мясо отварное с/ч.	готовлено до готовности	150/5	150/5	меньше на тарелке	использованы соусы с/ч.	65	
4.05	поджаренный омлет	готовлено до готовности	200	200	меньше в банках	свежий мясной	65	
4.05	мясо тушеное	—	30	30	порезанное кубиками	свежий мясной	—	
4.05	мясо отварное	—	20	20	на тарелке	свежий мясной	—	

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