

ПРОТОКОЛ (примерный)

исследования организации питания в общеобразовательной организации

ТБОУ Чистопольская школа №10 для детей с ОВЗ
(наименование общеобразовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Шеркунов Лейла Фаридовна *Шеркунов*

Чл

Члены комиссии:

Чабдарова Снежана Рашидовна *Чабдарова*
Тимирязева Светлана Ивановна *Тимирязева*

В присутствии

зам. директора по ВР Редкова Н.А.

составили настоящую справку о том, что «22» сентября 2022 г. в 12 час. 00 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 4 шт

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт. ;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть в наличии

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

в наличии

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

20 мин, дети успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: зам. директора по ВР Редковой Н.А.
дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов

имеется

чистота зала

в зале чисто, столы и скамейки также чисты

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

столов в количестве 15 шт, скамейки по 60 мест

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

Работники пищеблока в спецодежде
чистой и опрятной вид, соответствует требованиям

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

столов чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

чистые приборы

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Меню и график питания
находится в свободном доступе
Размещено на информационном
стенде

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

Пищевое питание соответствует меню

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции

Дети питаются бесплатно.
Буфетная продукция отсутствует

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

все соответствует требованиям
по САНПиМУ
жалоб и претензий не имеется

Члены комиссии:

Чайдарова Л. Р. Киф
Мешеряева С. И. Табу

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
 общеобразовательной организации

ЗДВР

Редков Н. А.

Таблица 1

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 (внешней вид блюда а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
	<i>Шницель из курицы с соусом</i>		<i>соотв.</i>	<i>соотв.</i>	<i>соотв.</i>	<i>соотв.</i>	<i>соблюд.</i>	
	<i>люб. пищен.</i>		<i>соотв.</i>	<i>соотв.</i>	<i>соотв.</i>	<i>соотв.</i>	<i>соблюд.</i>	

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).