

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

Иерушова Елена Николаевна

Члены комиссии:

Курасово Давид Николаевич

Курасов Чл

В присутствии

Рябковой Нюны Александровны

составили настоящую справку о том, что «24» февраля 2023 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 штуки

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт ;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

в наличии

Наличие графика работы столовой

есть

Наличие графика приема пищи обучающихся

есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

20 минут, дети успевают принять пищу

(примечание)

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

зам директора по ВР Рябкова Н.А.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов

есть

чистота зала

в зале чисто столы и стулья чистые

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

есть в количестве 15 шт. скамейки на 60 мест.

гигиенически
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

Работники кухни в спецодежде
вид одежды, всегда чистая.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

столы чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

шпатель

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

приборы чистые

- гигиеническое состояние столовых приборов

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

График, реклама и меню в свободном
доступе, размещено на информационном
стенде

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

Рацион питания соответствует
заявленному меню

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции

продукция в буфете отсутствует
есть вся гамма напитков бесплатно

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

все соответствует требованиям
по САНПиН

Молоко и молочный жир

Члены комиссии:

Исмаилов А.Р. Мухоморова Д.А. Курбанов

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
 общеобразовательной организации

ЗДВР Рафикова М.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 (внешний вид блюда а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)				Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд			
	пельмени, рис с курицей, каша из свежих яблок, хлеб пшеничный	сссссссс	сссссс	сссссс	сссс	сссссс	сссссс	
		сссс	сссс	сссс	сссс	сссс	сссс	

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).