

ПРОТОКОЛ №
исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ «СОШ №13» г. Альметьевск

Дата проверки: 28.12.2023 год

Время проверки: 11:15

Цель проверки: соответствие блюду утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в состав

Фаткулина С.Ф.

Мустафина Т.Е.

Составили настоящий протокол в том, что 28.12.2023г ода родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

В наличии имеется график (питания) приема пищи;

Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;

Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;

Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов;

Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;

За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой;

Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы.

С протоколом ознакомлена : зав столовой Макарова Е.В.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Фаткулина С.Ф.

Мустафина Т.Е.

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Критерии оценки			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
28.12.2023	завтрак	Блюда доведены до готовности	Выход блюд соответствует норме	Выход блюд соответствует норме	Цвет, вкус, консистенция соответствует приготовленным блюдам	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	Отходы до 20%

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).