

ПРОТОКОЛ (примерный)

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ «Лесно-Калейкинская СОШ»

(наименование общеобразовательной организации)

___ приказ №171 от 02.09.2024г.

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии : Грачева М.Н.

члены комиссии: Кожемяко К.Н., Халилова Г.В.

В присутствии

___ Нуриевой Ф.А.-зав.производством, Филиповой Е.А.-повара составили настоящую справку о том, что «23» апреля 2025 г. в 09 час. 45 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

___ три шт., есть холодная и горячая вода,

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт;

Наличие мыла: имеются жидкое и кусковое мыло

Наличие графика работы столовой: график работы столовой при входе в столовую

Наличие графика приема пищи обучающихся: имеется график приема пищи

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

_ за время перемены дети успевают принять пищу

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Грачеву М.Н. председателя профкома

дежурство обучающихся в столовой (как организовано): дежурные накрывают столы для учащихся 1 класса, протирают столы.

дежурство педагогов: дежурные педагоги следят за порядком при входе в столовую и в столовой

чистота зала: В зале чисто, После каждого приема пищи кух. работник проводит уборку зала

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью);
количество посадочных мест в обеденном зале 60 мест
Посадочных мест достаточно

Внешний вид поваров Униформа повара и кух. работника чистые, опрятные
Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов: столы чистые
- гигиеническое состояние столовых приборов: приборы чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:
_меню размещено в доступном месте при входе в столовую.

Соответствие рационов питания утвержденному меню: рацион соответствует утвержденному меню

Наличие и месторасположение контрольных блюд: контрольное блюдо имеется.

Ассортимент буфетной продукции : буфетная продукция отсутствует.

Качество готовой пищи (таблица 1).пища соответствует требованиям СанПин, горячая, вкусная

Члены комиссии: Нуриева Ф.А.



Кожемяко К.Н



Халилова Г.В.



Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Председатель профкома



Грачева М.Н.

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						
		Правильность кулинарной обработки (1)	меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			Оценка количества пищевых отходов или объема несъедаемых блюд
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
23.04.25г	завтрак	Доведено до готовности, не пригоревшее, не пересушено	Апельсин, фрикасе из куриной грудки, пюре картофельное с маслом сливочным, чай с сахаром и яблоком	В норме 100 50/50 150/3 200	Куски грудки одинакового размера мягкие, соус вязкий, эластичный; пюре однородное, пышное, со вкусом молока и масла сливочного	Протертая картофельная масса без комочков политая маслом сливочным, сбоку уложены кусочки грудки политые соусом	Темп, 65градусов	6%

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).

