

ПРОТОКОЛ (примерный)

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Амурская гимназия №1"

(наименование общеобразовательной организации)

на основании графика родительского контроля

(основания)

Комиссия в составе: 3 человека

Председатель комиссии

Ташахметова И.И.

Чл

ены комиссии: Ташахметова А.С., Ташахметова И.И.,

Исмаилова И.И.

В присутствии

ЭОРТ Ташахметова И.И.

составили настоящую справку о том, что «4» мая 2023 г. в 9 час. 15 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

5 (пять) штук

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла да

Наличие графика работы столовой

да

Наличие графика приема пищи обучающихся

да

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

15 минут, успевают принять пищу

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

по 2 человека

дежурство педагогов

Александрович, классное руководство -
теме по графику

чистота зала

зал чистой

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

70

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует норме; кофты

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

используются

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

есть

- гигиеническое состояние столовых приборов

чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню доступно

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

да

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

есть, хранятся в холодильнике

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

замечаний нет

Члены комиссии:

Сид
Сид
Сид Камышев и др.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
 общеобразовательной организации

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			
04.05.2023	завтрак	проверено все готово	160 гр. гарнир + 100 гр. мясо	150 гр. гарнир + 100 гр. мясо	соот- ветствует	Вкусный, приятный, сочный	РА (65°)	—

250 гр. 250 гр.

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).