

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ «Молькеевская ООШ»

(наименование общеобразовательной организации)

исследование организации питания в МБОУ «Молькеевская ООШ»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Иванова Тамара Вячеславовна

Члены комиссии: Якимова Т.А. - пред. ред. ком.

Краснова А.А. - завхоз

В присутствии

ЗД ВР - Лазрева О.В.

составили настоящую справку о том, что «24» октябре 20 24 г. в 10 час. 50 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

3 шт., холодная и теплая

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве -;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

20 минут, кушать успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Краснова А.А. - завхоз

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов

по графику

чистота зала соответствует

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

54 мест, достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

ВНЕШНИЙ ВИД ПОВАРОВ

соответствует: чистый, опрятный

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

соответствует

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

-

- гигиеническое состояние столовых приборов

приборы чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

нет

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

хранится в холодильнике

Ассортимент буфетной продукции

буфета нет

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Обед в столовой соблюдается, соответствует заявленному меню, все очень вкусно, как по дальнейшему

Члены комиссии:

Ишимова Г.А. Лр.

Краснова З.Ф. Лр.

Лазарева О.В. Лр.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица

общеобразовательной организации:



Иванова Т.В. /Иванова Т.В./

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 (3)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
	Борщ со сметаной, капуста, курдюк		250	250	а) внешний вид блюда нарушен	ум. сол.	сол.	

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).