

ПРОТОКОЛ 1

исследования организации питания в образовательной организации
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение – Балашихинский окружной
образовательный центр Психологического муниципального района Московской области

Технический

(наименование образовательной организации)

Комиссия в составе:

Председателя комиссии - Саргина А.З.

Члены комиссии:

Гулярова Д.Р., Писарева М.А.

представитель родительской общественности МКОУ-Балашихинский ЦОШ

В присутствии:

психолог Саруханова Т.В.

составили протокол осмотра о том, что с 22.11.2015 г. в 10 ч.ч. 00 мин.
проведено исследование организации питания в образовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены уже установленные в количестве 1 шт.

(примечание: если есть замечания (погрешка подсчетов и т.п.))

различ с установленными требованиями: зафиксированы в количестве 1 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие воды - имеется

Наличие дезинфицирующего средства - имеется

Журнал дезинфекции и уборки помещения - имеется

Наличие графика работы столовой - есть

Наличие графика приема пищи обучающихся - есть

Продолжительность перерыва (установлено на 15 мин. приема пищи)

30 минут усиливают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в столовой
столовой на зам. директора по воспит. работ. Александров А.В.
дежурство обучающихся в столовой (на протяжении)

дежурство педагогов - есть

частота мытья - есть

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями,
табуретками и др. мебелью), количество обучающихся мест и оборудования совп -

достаточно

(примечание: если есть замечания, то указать их тут и др.)

Внешний вид посуды - чист, порядок

Эстетичность заставленной посуды

- техническое состояние столов - есть

- наличие 2-х комплектов посуды - есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов - есть

- гигиеническое состояние столовых приборов - есть

Наличие и доступность раздаточной меню, информации о бюджетной продукции

Соответствие раздаточного питания раздаточному меню: соответствует

Наличие и соответствие контроля: есть

Ассортимент буфетной продукции —

(практически отсутствуют; имеются в наличии, имеются в убытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия делает выводы и рекомендует:

Приготовление организовано в должном уровне.
Пища приготовлена из свежих про-
дуктов. Члены комиссии нашли красу-
щуюся вкусную, сытную. Провели проверку
качества. Все соответствует нормам.

Члены комиссии:

Садрина А.З. Садри

Тимарова З.Р. Садри

Тимазова М.Р. Тимазов

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
образовательной организации

С

Таблица 1

Изучение качества готовой пацци

Дата	Наименование сорта пацци (наименование) (наименование)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность обработки (1)	Внешний вид пацци	Контроль качества пацци (2)	Эстетическая оформленность (внешний вид) (3)	Органолептический осмотр (вкус, запах, консистенция) (4)	Соблюдение технологии приготовления пацци	
22.12.2025	обд.	блюда на- ко- ты го- во	про- чно оце- ну	соот- вет- ств. мн.	внеш- ний вид соот- вет- ств. ст.	костур. цвет фрукта.	t в корн	-

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

(2) - контрольное соответствие блюда (см. Приложение 2)

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (визуально).