

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации МАОУ «СОШ №7»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Тажикова О.В.

Члены комиссии: Тарва Р.М.
Исфатдинова Г.Н.

В присутствии

Бухариной Л.А. - ЗДБР

составили настоящую справку о том, что «22» января 2024 г. в 9 час. 55 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

9 шт

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 3 шт;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется жидкое в дозаторе

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

15 мин

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: зав. пищеб. Шинкаев В.В.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

по графику, утвержд. директором школы,
5-6 дежурных

чистота зала

удовлетворительно

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

сканейки, столы новые

~ 200 мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует нормам

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов

соотв. нормам

гигиеническое состояние столовых приборов

соотв. - ст. нормам

Наличие и доступность размещения меню:

имеется

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

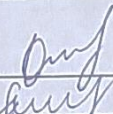
Наличие и месторасположение контрольных блюд:

качается на специальном
контр-ар. блюде

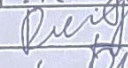
Качество готовой пищи (таблица 1).

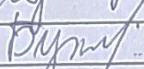
На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

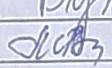
Члены комиссии:

Пакшишева О.В. : 

Мухомидинова Г.Н. : 

Тайрова Р.М. : 

Бухаринов Л.А. : 

Минибоева В.М. : 

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

дир. школы :

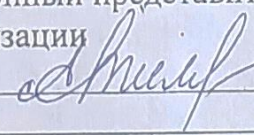
 А.И. Тимурбаева

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и	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	
22.01	завтрак	соотв.	соотв.	соотв.	удов.	соотв.	соотв.	
24					соотв.			

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).

оценка кал-ва пишу. отходов : 20 % и менее