

ПРОТОКОЛ № 1
от « 9 » 10 2024 г.

по изучению организации питания в организации, осуществляющей
общеобразовательную деятельность

МБОУ «Свердловская СОШ № 9»

(наименование образовательной организации)

контроль организации горячего питания
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Харченко Ю В

Члены комиссии:

Харченко Ю В

Лапина М В

Исеева С А

В присутствии Ситникова И Р

составили настоящий протокол о том, что « 9 » 10 2024 г. в 10 час. 00 мин. проведено изучение организации питания в организации, осуществляющей общеобразовательную деятельность.

Комиссия в составе:

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2;

Наличие мыла присутствует

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приёма пищи обучающимися присут.

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают 20 мин.

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

Ситникова И Р

чистота зала соответ.

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью);

количество посадочных мест в обеденном зале достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует, оформлено добро, в головном уборе, одетые спец. костюм.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов соотв.
- наличие 2-х комплектов подносов соотв.
- наличие 2-х комплектов столовых приборов ложки
- гигиеническое состояние столовых приборов чист

Наличие и доступность размещения меню:

меню в доступности

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответ.

Наличие и место расположения контрольных блюд: да

Наличие пищевых отходов: (практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке) имеются

Вывод:

санитарное состояние соответствует,
повара и кух. рабочие в опрятном состоянии.
меню в доступности.
удовольствия, электропосуда в наличии, исправна.
расположена в доступности.
количество посадочных мест соответствует
Для контроля качества питания нами было предоставлено
горячее блюдо: суп из говядины, салат сладкий, салат из
моркови, хлеб. Пирог: творожный, мясо мясной, морковно свекла
в еде в салате. Все очень вкусно.

Члены комиссии:

Хохленко Ю.В. камен
Давыдова М.А. Давыдова
Исарева С.А. Исарева

С протоколом ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

зам. дир. по ВР, И. В. Ситникова

ПРОТОКОЛ № 2
от «24» 10 2024 г.

по изучению организации питания в организации, осуществляющей
общеобразовательную деятельность

МБОУ «Северская СОШ»

(наименование образовательной организации)

контроль организации горячего питания
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Карченко Ю.В.

Члены комиссии:

Карченко Ю.В.

Исаева С.А.

Фурсенко Л.Т.

В присутствии Ситникова И.А.

составили настоящий протокол о том, что «24» 10 2024 г. в 10 час.00
мин. проведено изучение организации питания в организации, осуществляющей
общеобразовательную деятельность.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2;

Наличие мыла присутствует

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приёма пищи обучающимися присутствует

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают 20 мин.

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

Ситникова И.А.

чистота зала соответствует

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.
мебелью);

количество посадочных мест в обеденном зале достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров форма имеется, чистая опрятная,
в головн. уборках

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов норма
- наличие 2-х комплектов подносов соответствует
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню:

меню в доступе

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: имеется

Наличие пищевых отходов: (практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке) имеются

Вывод:

В столовой чисто, санит. сост. соответ-
ствует нормам СанПиН.
Повара, кух. рабочие в опрят. состоянии,
меню в доступе, умывальники, элет. полотен-
ца есть в доступе, М.К. имеется. Т.оса-
дочных мест хватает.
Для контроля гер.пит. было предоставлено:
горохница с запечен котлетой и соуса, чай сладкий,
хлеб. Все приготовлено очень вкусно.

Члены комиссии:

Исаева С.А. И.
Зурсенко Л.Т. И.

С протоколом ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

И.А. Ситникова, зам. дир. по ВР, ответственная
за питание

Члены комиссии: