



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
гимназия имени Героя Советского Союза П.А. Горчакова с. Боринское
Липецкого муниципального округа Липецкой области
(МБОУ гимназия с. Боринское)

ПРОТОКОЛ

изучения организации питания в МБОУ гимназия с. Боринское

Основание: изучение вопросов организации питания, бракераж качества готовой пищи

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Щербатых С.П. – директор гимназии

Члены комиссии:

Кожевникова Е.М. – заведующая хозяйством гимназии

Голошубова Л.А. – председатель первичной профсоюзной организации гимназии

Козимира Т.А. – медицинская сестра гимназии

Русанова Е.А. – председатель родительского комитета

Составили протокол о том, что «23» декабря 2024 г. в 11 час. 10 мин. проведено изучение организации питания в МБОУ гимназии с. Боринское с бракеражем готовой продукции.

В ходе проверки выявлено:

При обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4 штук.

Наличие мыла: имеется в достаточном количестве.

Наличие сушилок: имеются в количестве 2 штук.

Наличие графика работы столовой: имеется.

Наличие графика приёма пищи обучающихся: имеется.

Продолжительность перемены -15 минут. Дети успевают принять пищу.

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: заместитель директора Ачкасов А.В.

В зале чисто.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, скамейками); количество посадочных мест в обеденном зале 96, посадочных мест достаточно.

Внешний вид поваров: в работе повара используют специальную одежду, в которой они находятся на кухне, волосы убраны под колпак, имеются перчатки и маски.

Эстетичность накрытия столов: столы накрыты эстетично, гигиеническое состояние столов хорошее.

Наличие 2-х комплектов подносов: имеются.

Наличие 2-х комплектов столовых приборов: имеются.

Гигиеническое состояние столовых приборов хорошее.

Меню находится в доступном месте (информационный стенд).

Рацион питания соответствует утверждённому меню.


Контрольные блюда расположены на специальном столе.

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:
признать работу столовой хорошей.

Члены комиссии:

Щербатых С.П. 

Кожевникова Е.М. 

Голошубова Л.А. 

Козимилова Т.А. 

Русанова Е.А. 

С протоколом ознакомлена: заместитель директора Ачкасов А.В. 

Приложение 1

Изучение качества готовой пищи

	Вес (гр)	Внешний вид	Запах	Цвет/прозрачность	Консистенция	Вкус	Оценка
Салат из свежей капусты	60	Овощи сохранили форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом	Свежей белокочанной капусты, моркови с ароматом растительного масла	Овощи имеют свойственный цвет	Не жесткая, сочная, хрустящая	Овощи имеют свойственный цвет	отлично
Суп картофельный пшеничный	200/10	Соответствует технологии, овощи нарезаны ровно	Свежий, ароматный. Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов	Бульон прозрачный	Свойственная данному блюду	Обладает присущим ему вкусом	отлично
Гуляш из говядины отварной	100/45	Соответствует технологии	Ароматный, мясной	Характерный для входящих в состав изделия продуктов	Однородная, кусочки мяса ровные	Обладает присущим ей вкусом	отлично
Каша гречневая рассыпчатая	150	Соответствует технологии, рассыпчатая каша	Поджаренной гречневой крупы, сливочного масла. Без постороннего запаха.	Коричневый	Рассыпчатая, зерна хорошо отделяются друг от друга	Обладает присущим ей вкусом. Умеренно солёная	отлично
Зефир	20	Соответствует	Сладкий, нежный	Белоснежный	Нежная	Сладкий	отлично
Апельсин	150	Соответствует плоду	Соответствует плоду	Соответствует плоду	Соответствует плоду	Кисло-сладкий	отлично

Хлеб	32,5	Соответствует технологии	Свежий	Свежего хлеба	Однородная, пористая	Обладает присущим ему вкусом	отлично
Кофейный напиток	200	Жидкость темно-шоколадного цвета	Аромат кофейного напитка	Темно-коричневый	Жидкая	Сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка	отлично