



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
гимназия имени Героя Советского Союза П.А. Горчакова с. Боринское
Липецкого муниципального района 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

Глошубова Л.А. – председатель первичной профсоюзной организации гимназии

Козимира Т.А. – медицинская сестра гимназии

Русанова Е.А. – председатель родительского комитета

Составили протокол о том, что «25» октября 2024 г. в 11 час. 15 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
Огурец свежий	60	Плоды свежие, здоровые, чистые, без механических повреждений	Свойственный плоду	Свойственный плоду	Плотная	Свойственный плоду	отлично
Суп вермише левый	250	В жидкой части супа – картофель и овощи, нарезанные кубиками, вермишель – хорошо разварившаяся, но форму не потерявшая	Свойственный данному супу	Золотистый цвет, жира на поверхности – светло-оранжевый	Овощи мягкие, вермишель хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа.	Картофеля, вермишели, припущенных овощей, умеренно солёный	отлично
Сложный гарнир (картофельное пюре, капуста тушеная)	180	Пюре – однородная масса без комочков. Капуста тушеная – капуста, лук, морковь в виде соломки	Пюре - аромат молока и сливочного масла. Капуста тушеная – запах тушеной капусты, томата и овощей	Пюре – белокремовый. Капуста тушеная – светло-коричневый цвет	Пюре – густая, пышная, однородная. Капуста тушеная - слабо хрустящая, сочная консистенция	Пюре – вкус нежный, соответствующий. Капуста тушеная – вкус умеренно солёный, кисло-сладкий, свойственный тушеной капусте	отлично
Тефтели мясные с соусом	100/50	Тефтели в виде шариков с равномерной мягкой корочкой, пропитаны соусом. сбжу	Тушеного мяса с ароматом лука	Тефтелей – коричневый, соуса – светло-коричневый	Тефтелей – в меру плотная, сочная, однородная	Тушеного мяса в соусе, умеренно солёный	отлично

		уложен гарнир					
Яблоко	150	Соответствует плоду	Соответствует плоду	Соответствует плоду	Соответствует плоду	Кисло-сладкий	отлично
Пряник	20	Соответствует технологии	Свежий	Соответствует технологии	Без инородных включений	Обладают присущим им вкусом	отлично
Хлеб, обогащенный витамином	32,5	Соответствует технологии	Свежий	Свежего хлеба	Однородная, пористая	Обладает присущим ему вкусом	отлично
Компот	200	Соответствует технологии	Сухофруктов. Без постороннего запаха	Напиток цвета заваренного чая	Однородная	Насыщенный вкус сухофруктов. Умеренно сладкий. Без постороннего привкуса	отлично