

ПРОТОКОЛ

**исследования о организации питания
в МБОУ «Кушманская ООШ имени Абрара Сагиди Кайбицкого
муниципального района РТ»**

(наименование общеобразовательной организации)

Приказ по школе № 46/1 от 12.09. 2022 года
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Сабиров Абраим Рашидович

Члены комиссии: Насруллина Л.Т., Камматуллин Т.А.

В присутствии директора школы Тиммагуллина Р.Р.,
зам. дир. по ВР Камматуллиной Л.С. со
ставили настоящую справку о том, что «49» 12 2022 г. в 11 час. 00
мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 2 штуки, проверена вода горячая и холодная
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;
имеется бумажные полотенца
(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

25 мин, дети успевают принять пищу
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Камматуллин Л.С. - завхоз школы

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано по графику по классам

дежурство педагогов
дежурит кл. рук-ль дежурного класса

чистота зала

чисто

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует требованиям

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

столы чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов

удовлетворительное

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Буфет отвечает, меню имеется вывешивается на стенде в столовой

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

*Сабиров И.Ф.
Жалимуллина Г.А.
Назрутдинова А.Т.
Жалимуллина Л.Р.*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

*Гиният Ислам
Г.Г. Гиният*



Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	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, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
19.12	завтрак	готово	соответствует	удов.	соответ.	соблюдено		
19.12	обед	готово	соответствует	удов.	соответ.	соблюдено		

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).