

ПРОТОКОЛ № 1

Исследования организации питания в общеобразовательной организации

(наименование общеобразовательной организации)

МБОУ «СОШ № 1 им. Героев» № 1 МР РТ.

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Павлов Т.В.

Члены комиссии: Сергеев А.В. - ЗДНР; Закирова С.К. - медик ИС
Ахметов М.И. - председатель поп. комитета.
Шалуров Г.Н. - спец. поп. комитета

Составили настоящую справку о том, что «15» сентября 2024 года 9.45.

Проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

При входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8

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

Рядом с умывальниками предусмотрены сушилка для рук в количестве 1; бумажные полотенца для рук в количестве 1

(примечание: если есть замечания -)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется на стенде

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется на стенде.

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

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой

зам. проректора по УО Школа Наталья

Дежурство обучающихся в столовой (как организовано) старшие классы дежурят

Дежурство педагогов по графику

Чистота зала хорошо.

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, скамьями и др. мебелью); посадочные места посадочных мест хватает

на всех учащихся; оборудовано полностью

Внешний вид сотрудников столовой одежда чистая; головная

убора, белых перчаток, фартуков

Эстетичность накрытия столов:р

Гигиеническое состояние столов нормаль.

Гигиеническое состояние столовых приборов чистые.

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствуют.

Хранение суточных блюд и условия хранения соответствует нормам

Хранения соседства продукции соответствует нормам

Наличие сертификатов соответствия на продукцию имеются.

Наличие бракеражного журнала и его содержание имеется.

Качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи	Критерии оценки			Примечание		
		Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюд	Качество блюд			
				Эстетическое оформление (внешний вид блюд)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
15.09.2025	завтрак	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	

На основании вышеизложенного комиссия рекомендует:

Заслуживает нет.

Члены комиссии:

Директор Павел Т.В.

ЗДВР Сергиев А.Д.

Мерин или Закиров С.Н.

Андреевич ред кол. Ахметов Т.В.

Телев ред кол. Мануров Г.Н.

