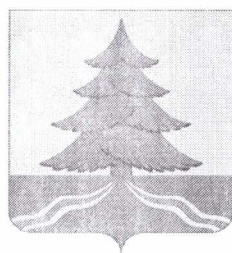


ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ  
САБА МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ  
БАШКАРМА КОМИТЕТЫ  
ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ  
“САБА МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ  
Ә.А.АХУНҖАНОВ ИСЕМЕНДӘГЕ  
ОЛЫ ШЫҢАР УРТА ГОМУМИ  
БЕЛЕМ БИРУ МӘКТӘБЕ”  
МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ  
ГОМУМИ  
БЕЛЕМ БИРУ УЧРЕЖДЕНИЕСЕ  
Олы Шыңар авылы,  
Кооператив урамы, 33  
тел: (84362)41-2-10

ИНН 1635003454



E-mail: [shinarsaba@yandex.ru](mailto:shinarsaba@yandex.ru)

ИСПОЛНИТЕЛЬНЫЙ КОМИТЕТ  
САБИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО  
РАЙОНА  
РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
МБОУ «БОЛЬШЕШИНАРСКАЯ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ШКОЛА им. А.А.АХУНЗЯНОВА  
САБИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО  
РАЙОНА  
РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН»  
с.Большой Шинар,  
ул.Кооперативная, 33  
тел: (84362)41-2-10  
ИНН 1635003454

## Приказ

№ 136

28.08. 2024

О создании комиссии родительского контроля  
за качеством питания в школе

На основании письма МОиНРТ №9115/19 от 24.08.2019 года и в целях улучшения качества  
приготовления и реализации пищи в школьной столовой для обучающихся и педагогов

Приказываю

1. Создать комиссию родительского контроля за качеством питания в школе следующем составе:
  - 1) Мубаракوف Рамиль Гилемханович – председатель комиссии, директор МБОУ «Большешинарская СОШ».
  - 2) Галявиева Раняя Рашидовна – заместитель директора по ВР.
  - 3) Ахунзянова Эльвира Рафаэлевна – председатель Совета родителей.
  - 4) Гарипова Гульсирин Фанилевна – член Совета родителей.
  - 5) Бикбаева Миляуша Нуретдиновна - член Совета родителей.
  - 6) Зиннатова Разина Нургаязовна – член Совета родителей
2. Осуществлять комиссии рейды по проверке за качеством горячего питания в школьной столовой в 2024-2025 учебном году согласно положению.
3. Утвердить форму составления протокола (приложение 1) и обсуждать результаты проверки на заседаниях Совета родителей и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.
4. Контроль за исполнение данного приказа оставляю за собой.

Директор школы  
С приказом ознакомлены



Мубаракوف Р.Г.  
Галявиева Р.Р.  
Бикбаева М.Н.  
Зиннатова Р.Н.  
Гарипова Г.Ф.  
Ахунзянова Э.Р.

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

---

(наименование общеобразовательной организации)

---

(основания)

Комиссия в составе: \_\_\_\_\_

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_

Члены комиссии: \_\_\_\_\_

В присутствии \_\_\_\_\_

---

\_\_\_\_\_ составили настоящую справку о том, что « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г. в \_\_\_\_\_ час. \_\_\_\_\_ мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве \_\_\_\_\_

---

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_;

\_\_\_\_\_ (примечание: если есть замечания) \_\_\_\_\_

Наличие мыла \_\_\_\_\_

Наличие графика работы столовой \_\_\_\_\_

Наличие графика приема пищи обучающихся \_\_\_\_\_

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

---

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) \_\_\_\_\_

дежурство педагогов \_\_\_\_\_

чистота зала \_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_ (примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)  
Внешний вид поваров \_\_\_\_\_

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов \_\_\_\_\_

- наличие 2-х комплектов подносов \_\_\_\_\_

- наличие 2-х комплектов столовых приборов \_\_\_\_\_

- гигиеническое состояние столовых приборов \_\_\_\_\_

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции \_\_\_\_\_

Соответствие рационов питания утвержденному меню: \_\_\_\_\_

Наличие и месторасположение контрольных блюд: \_\_\_\_\_

Ассортимент буфетной продукции \_\_\_\_\_

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

Качество готовой пищи (таблица 1)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

\_\_\_\_\_

Члены комиссии: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации \_\_\_\_\_

Таблица 1

## Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	

## Примечание:

- (1) -блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюда;
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).