

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение – Большенырсинская
средняя общеобразовательная школа Тюлячинского муниципального района Республики
Татарстан

(наименование общеобразовательной организации)

Приказ № 260от 01.09.2020 по МБОУ-Большенырсинской СОШ, Положения об организации
 комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся
 (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Заместитель директора МБОУ- Большенырсинской СОШ по
ВР-Хайрутдинова М.Х.;

Учитель филиала МБОУ-Большенырсинской СОШ «Айдаровская НОШ» – Фаттахова Р.В.

Члены комиссии:

ответственная за прием и хранение продуктов завхоз школы Бурганова Р.С.;

учитель - Шайхутдинова Л.М.;

учитель МБОУ-Большенырсинской СОШ-Фадеева Г.Х.;

представители родительской общественности МБОУ-Большенырсинской СОШ–
Хасанова Г.К., Митрофанова Н.А., Фаляхова Р.Г.;

представитель родительской общественности- филиала МБОУ-Большенырсинской СОШ
- « Айдаровская НОШ» - Хузина Г.К.

В присутствии представителя юридического лица общеобразовательной организации
 Чернова П.А., директора школы составили настоящую справку о том, что «28» октября
 2022 г. в 9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в
 общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 2 шт.

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла –имеется

Наличие дезинфицирующего средства-имеется

Журнал дезинфекции и уборки помещения-имеется

Наличие графика работы столовой - имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся - имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

Достаточна для приема пищи

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
 столовой: Хайрутдиновой М.Х.-заместителя директора по ВР

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) по графику

дежурство педагогов- по графику

чистота зала - чистый

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями,
табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале -60мест (мест
достаточно)

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров –в специальной одежде, опрятны

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов –столы чистые

- наличие 2-х комплектов подносов -имеется
 - наличие 2-х комплектов столовых приборов -имеется
 - гигиеническое состояние столовых приборов -чистые
- Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Меню имеется и размещено на доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Имеется, хранятся в холодильнике

Ассортимент буфетной продукции –не имеется

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия делает выводы и рекомендует:

- Созданы оптимальные условия, направленные на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием, качественного приготовления, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований Роспотребнадзора.
- Организация общественного контроля над питанием обучающихся, работой школьной столовой, соблюдением работниками столовой и обучающимися требований Сан ПиН, ведением необходимой документации по бухгалтерскому учету и финансовой отчетности школьной столовой на хорошем уровне.
- Школа пропагандирует принципы здорового образа жизни и полноценного питания, в том числе и за счет дополнительных внебюджетных (родительских) финансовых средств.
- В школе исполняются нормативно-правовые акты, регламентирующие деятельность школы в области защиты прав и свобод обучающихся, их здоровья, питания, охраны труда, отдыха, самоуправления.
- Качество и срок годности продуктов питания в пищеблоке в норме.

Члены комиссии:

Хайрутдинова М.Х.: *Хай*

Фатгахова Р.В.: *Фат*

Бурганова Р.С.: *Бур*

Шайхутдинова Л.М.: *Шай*

Фадеева Г.Х.: *Фад*

Хасанова Г.К.: *Хас*

Митрофанова Н.А.: *Мит*

Фаляхова Р.Г.: *Фаля*

Хузина Г.К.: *Хуз*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Хайрутдинова М.Х., и.о.директора школы *Хай*

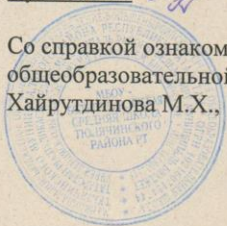


Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Критерии оценки			Примечание
					Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
28.10.2022	Горячий завтрак	Блюдо доведено до готовности	прошло оценку по норме выхода.	отобраны 3 блюда. норма выхода блюда в соответствии с меню	макаронные изделия сохранившие форму, легко разделяются, заправлены жиром. Сухофрукты-целые, залиты прозрачным сиропом	Макаронные изделия и овощи с ароматом и правильно пассированы, умеренно соленые. Вкус и запах – свойственные вареным макаронным изделиям с жиром. а. Тефтели: цвет – от светло-кремового до кремового. Консистенция – мягкая, нежная, неупругая. Тефтели рыбные с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, политы соусом. Консистенция: тефтелей – в меру плотная, сочная, однородная. Цвет: корочки – светло-коричневый, на разрезе светло-серый. Запах: тушеной рыбы с ароматом лука и соус. Компот – цвет светло-коричневый, консистенция жидкая, плоды мягкие, вкус кисло-сладкий, запах типичный для вареных в сиропе сухофруктов	Блюда теплые	

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).