

ПРОТОКОЛ

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

(наименование общеобразовательной организации)

Приказ №185 от “ 1 “ сентября 2025года по МБОУ-Большенырсинской СОШ, Положения об организации комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (основания)

Комиссия в составе:

заместитель директора МБОУ- Большенырсинской СОШ по ВР-Хайрутдинова М.Х.;

члены комиссии:

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

учитель МБОУ-Большенырсинской СОШ Фадеева Г.Х.;

представители родительской общественности МБОУ-Большенырсинской СОШ– Хитматова А.Г., Демидова С.И., Фаляхова Р.Г.

В присутствии представителя юридического лица общеобразовательной организации Чернова П.А., директора школы составили настоящую справку о том, что «16» октября 2024 г. в 9 час. 40 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

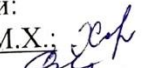
(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

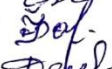
На основании вышеизложенного Комиссия делает выводы и рекомендует:

- 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.: 

Бурганова Р.С.: 

Фадеева Г.Х.: 

Демидова С.И.: 

Хитматова А.Г.: 

Фаляхова Р.Г.: 

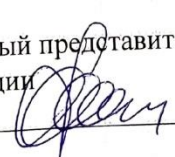
Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации 
Чернов П.А., директор школы _____

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)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
12.09.25	обед	Блюдо доведено до готовности	прошло оценку по норме выхода.	отобраны 2 блюда. норма выхода блюда в соответствии с меню	Батончики с чистой, сухой поверхностью. Однородный, равномерно перемешанный фарш розового или светло-розового цвета (допускается мелкая пористость). Форма — прямые батончики. , форма нарезки овощей соответствует виду исполнения, отварные макароны сохранили свою форму, не слипшиеся Цвет чая коричневый	Цвет овощей натуральный. Вкус блюда в меру соленый, состав продуктов правильный. На разрезе сосиски розового цвета. консистенция мягкая, сочная, вкус и запах соответствует блюду. Компот-Отвар — жидкий, с наличием хорошо проваренных, но не переваренных фруктов. Соотношение жидкой и плотной части в отваре соблюдено: вкус —кисло-сладкий; Аромат — характерный для компота из 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).