

# ПРОТОКОЛ 1

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ - Садыкская ООШ

(наименование общеобразовательной организации)

контроль качества питания

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Садыкеева Т.Т.

Члены комиссии:

Рахмангулиева Н.В., Фарман Р.Р.

В присутствии

повара и ЗДОР Фаридгулиева Т.Т.

составили настоящую справку о том, что «10» октября 2011 г. в 9 час. 45 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

1, вода запечатана

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_;

электрополотенце не имеется, имеется бумажное полотенце

(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)

10 мин, дети успевают поесть

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: ЗДОР Фаридгулиева Т.Т.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

нет

дежурство педагогов

нет

чистота зала

в зале чисто, уютно

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 48 человек,

оборудовано столами, табуретками - скамейками

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

у повара и посудного работника имеется спецодежда

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

столы чистые, эстетично накрыты

- наличие 2-х комплектов подносов

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

посуда чистая

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню висит при входе в столовую

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

проба проводится в определенное казенное время  
48 часов

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

питание организовано качественно,  
еда вкусная, в столовой чисто.

Рекомендаций нет

Члены комиссии:

Сай Сариева Т.Д.  
Док. Рахматуллина Н.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации

Сай Фаридуллина Т.Т.



## 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)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
20.10.21	горячий завтрак	убедено по готовности	соответствует	соответствует	аппетитно	выучено, цвет мяса белый	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).