

ПРОТОКОЛ № 1

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ - Староуринская СОШ

(наименование общеобразовательной организации)

контроль качества питания

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Тимофеев И.И.

Члены комиссии:

В присутствии

новафа и ЗДВД Каммермушера И.И.

составили настоящую справку о том, что «28» сентября
20 21 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, вода холодная

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве
1;

(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)

20 мин, дети успевают поесть

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в
школьной

столовой: ЗДВД Каммермушера И.И.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

нет

дежурство педагогов

нет

чистота зала

в зале чисто, опрятно

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

60 мест, оборудовано столами, табуретами.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

у повара и кухонного работника имеется спецодежда

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

столики 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:

*пробов краемей в отделе
полуприемке 48 тасов.*

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

*металле организовано кагестверено,
ега втуема, в отделе теме
Рекомендуем мет.*

Члены комиссии:

Таш *Тимурджиева Р.С.*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Таш *Ташмурдиев И.И.*

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 а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)				Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд			
28.05.21	завтрак	доведено до готовности	соответств.	соответств.	аттрактивно	вкусно, имеет запах	соответств.	

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).

ПРОТОКОЛ № 2

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ - Староуринская СОШ

(наименование общеобразовательной организации)

контроль качества

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Тимофеев П. И.

Члены комиссии:

Кайрушина А. А.

Сидорова А. Т.

В присутствии

новара и директора школы, ЗДВР
Кайрушина П. И.

составили настоящую справку о том, что «22» мая 2021 г. в 10 час. 10 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

2, подведена вода холодная и горячая

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве

1;

(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)

20 мин, успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: ЗДВР Кайрушина П. И.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)
нет

дежурство педагогов
нет

чистота зала
чисто, уютно

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров
все работники столовой одеты в спец. одежду, имеют кофты

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

столы накрыты эстетично, чисто

- наличие 2-х комплектов подносов

—

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

посуда чистая, не битая

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню размещено в доступном месте для детей

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

рацион соответствует утвержденному меню.

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Суповые пробки хранятся в отделе поваров.

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Комиссия считает, что меню -
имеет организовано удовлетворительно,
качество приготовления и готовность пищи
хорошее, вкусно.

Члены комиссии:

Таша Тимуровна Р.С.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Таша Тимуровна Р.С.

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 а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
22.11.21	Обед	не прижарено вероятно дов.	соответствует	соответствует	хорошо аппетитно	высоко, запах приятный	обильно	

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).

ПРОТОКОЛ № 3

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ - Старозагорское СОШ

(наименование общеобразовательной организации)

контроль качества питания

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Гильмутринов, Р.М.

Члены комиссии:

Хамидуллин И.И.

В присутствии

новаре и ЗФВР Хамидуллин Р.З.

_____ составили настоящую справку о том, что «24» марта
20 22 г. в 9 час. 15 мин. проведено исследование организации
питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в
количестве

2, вода проверена

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве
1;

(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)

20 мин, дети успевают поесть

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в
школьной

столовой: ЗФВР Хамидуллин И.И.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

нет

дежурство педагогов

нет

чистота зала

в зале чисто, опрятно

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

60 мест, оборудовано столами, табуретками

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

и повар и курьеры работают в спецодежде, внешний вид опрятный

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

столы чисто, соблюдено накрытие

- наличие 2-х комплектов подносов

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

подносы чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню имеется, вывешено при входе в столовую

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

пробн проверяется в отдельном холле в течение 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.
Рекомендации нет*

Члены комиссии:

Тамара Тимофеевна РМ

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Камилла И.И.

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, запах, консистенция) (3)				Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд			
24.03.22	завтрак	Доведено до готовности	соответствует	присутствует	красиво оформлено	вкусно	соблюдается	

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).

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 28.09.2021 *Коллежский в.п.г.ш*
Инициативная группа, проводившая проверку: *Шильмушова*

Вопрос	Да/нет
1. Иместся ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
2. Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
4. В меню отсутствуют повторы блюд? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	<input checked="" type="checkbox"/>
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	<input checked="" type="checkbox"/>
6. Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
9. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? А) нет Б) да	<input checked="" type="checkbox"/>
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
11. Проводятся ли уборка помещений после каждого приема пищи? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? А) да	<input checked="" type="checkbox"/>

Б) нет	
13. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) нет Б) да	<input checked="" type="checkbox"/>
14. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
15. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? А) нет Б) да	<input checked="" type="checkbox"/>
16. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? А) нет Б) да	<input checked="" type="checkbox"/>
17. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? А) нет Б) да	<input checked="" type="checkbox"/>

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 28.11.2021
Инициативная группа, проводившая проверку: *Гильдия родителей РИ, Хавицкая Е.И. и др.*

Вопрос	да/нет
1. Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	✓
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	✓
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	✓
4. В меню отсутствуют повторы блюд? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	✓
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	✓
6. Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? А) да Б) нет	✓
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	✓
8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? А) да Б) нет	✓
9. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? А) нет Б) да	✓
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? А) да Б) нет	✓
11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? А) да Б) нет	✓
12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? А) да	✓

Б) нет	
13. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) нет Б) да	✓
14. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	✓
15. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? А) нет Б) да	✓
16. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? А) нет Б) да	✓
17. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? А) нет Б) да	✓

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 23.03.22
Инициативная группа, проводившая проверку: *Субычевская Ф.И. Лешицкий И.И.*

Вопрос	Да/нет
1. Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
4. В меню отсутствуют повторы блюд? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни В) меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	<input checked="" type="checkbox"/>
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
9. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? А) нет Б) да	<input checked="" type="checkbox"/>
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? А) да	<input checked="" type="checkbox"/>

Б) нет	
13. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) нет Б) да	<input checked="" type="checkbox"/>
14. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
15. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? А) нет Б) да	<input checked="" type="checkbox"/>
16. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? А) нет Б) да	<input checked="" type="checkbox"/>
17. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? А) нет Б) да	<input checked="" type="checkbox"/>

