

ПРОТОКОЛ 28.

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

(наименование общеобразовательной организации)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии - Хабибуллина Р.Н.

Члены комиссии:

Шакирова Л.Ф., Хабибуллина Р.Н., Фалеева А.Р.

представители родительской общественности МБОУ-Тюлячинской СОШ

В присутствии:

директора Мисербаевой С.Р.
составили настоящую справку о том, что «7» 11. 2023 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 _____

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

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла – имеется

Наличие дезинфицирующего средства – имеется

Журнал дезинфекции и уборки помещения – есть

Наличие графика работы столовой – есть

Наличие графика приема пищи обучающихся – ✓

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

по минут.

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: Хабибуллина Р.Н.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) _____

дежурство педагогов – по очереди

чистота зала – ✓

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

достаточно

(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 – чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Соответствие рационов питания утвержденному меню: _____

Наличие и месторасположение контрольных блюд: соотв. меню

Ассортимент буфетной продукции – _____
(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия делает выводы и рекомендует:

Визор совет немо.

Члены комиссии:

Мамурова Н.Ф. - Шел
Татарова А.Р. - Шел
Набиуллина Р.Р. - Шел
Набиуллина Р.Р. - Шел
Козлова З.В. - Шел

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						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	
7.02.23	Обед	блюдо по 1-10 готово	прошло оценку	соотв. меню	вн. вид соотв.	напр. цвет вкус	т° норм	—

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).