

ПРОТОКОЛ 25

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:

Мамирова Л.Д., Хабибуллина Р.Н., Амиргалиев С.Р.
Замеев Р.Р., Фаритов Р.А., Таиров А.Р.

представители родительской общественности МБОУ-Тюлячинской СОШ

В присутствии:

Мамирова Л.Д., Амиргалиев С.Р.

составили настоящую справку о том, что «27» 09 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 – есть

Журнал дезинфекции и уборки помещения – есть

Наличие графика работы столовой – есть

Наличие графика приема пищи обучающихся – _____

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

20 минут.

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) _____

дежурство педагогов – чистая

чистота зала – есть.

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 – чистая

- наличие 2-х комплектов подносов – есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов – есть

- гигиеническое состояние столовых приборов – есть.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Соответствие рационов питания утвержденному меню: Заменено с приложением

Наличие и месторасположение контрольных блюд: ✓ № 559

Ассортимент буфетной продукции – _____

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия делает выводы и рекомендует:

*Блигодаря соотв. меню (Замена по приказу
№ 559)
По опросам, детей все вкусно.
Контроль в/в. соотв.*

Члены комиссии:

*Мамуров АД Ш.Ф.
Забудкина Р.И. Ш.Ф.
Забудкина Р.Р. Ш.Ф.
Талов А.Р. Ш.Ф.
Талинов Р.Х. Ш.Ф.
Миннербаева С.Р. Ш.Ф.
Заметь Р.Р. Ш.Ф.*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации



Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность в кулинарной обработке (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			
27.09	Обед	Блюда по меню готовы	правильно оформлены	Заменил по приложению	вк. вид соотв.	натур. цв. обоняет.	± 0 кори.	—

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).