

ПРОТОКОЛ 26

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 - Каблюшина Р.Н.

Члены комиссии: Махирова И.В. Талова А.Р.

представители родительской общественности МБОУ-Тюлячинской СОШ

В присутствии: Медведева М.И. Мамедбаева С.Р.

составили настоящую справку о том, что «12» 10 20 23 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 – есть

Наличие дезинфицирующего средства – имеется

Журнал дезинфекции и уборки помещения – есть

Наличие графика работы столовой – по графику

Наличие графика приема пищи обучающихся – есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)
да

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) _____

дежурство педагогов – по графику

чистота зала – чист

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 – спец. одежда

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов – хорошо

- 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: соотв.

Наличие и месторасположение контрольных блюд: имеется.

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	
	Обед	Блюда готовы.	пошло сылку	соотв. меню	ви. вид в корсе	намер цвет овощей	t° корс	-

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).