

ПРОТОКОЛ 1

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 - Аббасов Р.Н.

Члены комиссии:
Шакирова А.Д., Аббасов Р.Р.

представители родительской общественности МБОУ-Тюлячинской СОШ

В присутствии:

Медетов Тимурбай С.Р.

составили настоящую справку о том, что «12» 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 – имеется

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: Аббасов Р.Н.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) _____

дежурство педагогов – по графику.

чистота зала – чисто

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 – чистая

- наличие 2-х комплектов подносов – имеется

- 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: есть

Наличие и месторасположение контрольных блюд: соотв.

Ассортимент буфетной продукции – _____

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия делает выводы и рекомендует:

*Блюда соответствуют меню
По оформлению и-с обед очень вкусный
Проведено контрольное, выявлены
ошибки в работе.*

Члены комиссии:

*Каблушина Р.М.
Шамурова Л.Д.
Каблушина Р.Р.
Тимурбаева С.Р.*

*Уста
Сидр*

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 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	
12.09.	Обед	Блюдо по 1-му готово	прошло проверку	соотв. меню	вр. вид соотв.	натур. ок. цвет обжарен	t° в норме	—

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).