

ПРОТОКОЛ 35

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 - Хабибушние Р.Н.

Члены комиссии:

Шакирова Р.Д., Кирова З.Р.

представители родительской общественности МБОУ-Тюлячинской СОШ

В присутствии:

директора Мишербасова С.Ф.
составили настоящую справку о том, что «Н» 03 2024 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 – есть

Журнал дезинфекции и уборки помещения – есть

Наличие графика работы столовой – есть

Наличие графика приема пищи обучающихся – есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

20 минут

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) есть.

дежурство педагогов – имеется

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 – чисто

- наличие 2-х комплектов подносов – есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов – есть

- гигиеническое состояние столовых приборов – имеется

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соотв.

Наличие и месторасположение контрольных блюд: есть.

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 соответствует меню
По списку 41-ср обед меню вменяет.
Прямой контроль кабинета.

Члены комиссии:

Маморова И.Д. – Шэф
Корова И.И. –
Хабдушина Р.И. –
Минирбаева С.Р. –

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			
11.03.	Обед	Блюда готовы	прошло оценку	соотв меша	вн. вид соотв	на вкус цвет общий	t° 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).