

ПРОТОКОЛ 1

исследования организации питания в общеобразовательной организации
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение — Бalandышская основная
общеобразовательная школа Тюлячинского муниципального района Республики
Татарстан

(наименование общеобразовательной организации)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии - Сагрия А. З.

Члены комиссии:

Тимуреева М. Р., Тимазова З. Ф.

представители родительской общественности МБОУ-Бalandышской ООШ

В присутствии:

повара Саруханин Т. Х.

составили настоящую справку о том, что 15 09 2025 г. в 10 час. 00 мин.
проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 2 шт.

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла — имеется

Наличие дезинфицирующего средства — имеется

Журнал дезинфекции и уборки помещения — имеется

Наличие графика работы столовой — есть

Наличие графика приема пищи обучающихся — есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

20 минут, успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: на зам. директора по весп. работе Мин. годовой А. М.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов — есть

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 закрытия столов:

- гигиеническое состояние столов — чисто

- наличие 2-х комплектов подносов — есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов — есть

- гигиеническое состояние столовых приборов — чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюдов: имеется, соотв-ет

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия делает выводы и рекомендует:

Питание организовано в должном уровне.
Пища приготовлена из свежих продук-
тов. Число комиссии бригады пробы-
еды вкусное, сытное. Проявлено вве-
щивание, все соответствует норме.

Члены комиссии:

Садрова А. Г.	Садр-
Тимашева М. Р.	Тимаш
Тимашова Г. Г.	Тим

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	
15.09.25.	обед.	Блюда полностью готовы.	прошло оценку.	соответствует меню.	внешний вид соответствует	напитки, цвет, фрукты.	в вкор-ше.	—

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).