

ПРОТОКОЛ 5

исследования организации питания в общеобразовательной организации
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение — общеобразовательная школа
Татарстана

(муниципальное общеобразовательное учреждение)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии - Сафина А.З.

Члены комиссии: Сафина Т.Т., Пашаева М.Р.

Представитель родительской общественности МБОУ: Иванова И.И.

В присутствии:

новорода Сафарханов Т.Т.

составили настоящую справку о том, что: № 11 2024 г. в _____

проведено исследование организации питания и общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при приеме в организацию для приема пищи установлены ум. санитарии в количестве _____

(примечание: если есть замечания (неисполнение или нарушение и норма) и

работ с указанием количества предусмотренных мероприятий в количестве _____

(примечание: если есть замечания)

Наличие воды — есть

Наличие дезинфицирующего средства — есть

Журнал дезинфекции и уборки помещений — есть

Наличие графика работы столовой — есть

Наличие графика работы пищеблока — есть

Продолжительность перерыва (указанное по дате приема пищи)

10 минут, 15 минут

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания и столовой
на зам. директора по в/д. работы Иванова И.И.

дежурство обучающихся в столовой (или организации) — есть

чистота в/д — есть

Наличие для приема пищи (оборудованной столовой мебели) (столовая, столовая,

табуретки и др. мебели); наличием посуды (или посуды) — есть

достаточно

(примечание: указать на недостатки и др.)

Внешний вид посуды — есть, 1 раз

Доступность закрытия посуды

— гигиенический контроль посуды — есть

— наличие 2-х комплектов посуды — есть

— наличие 2-х комплектов столовых приборов — есть

— санитарно-гигиеническое состояние столовых приборов — есть, 1 раз, 1 раз

Наличие и доступность размещения меню, исторического буфетной продукции

Содержание размещения питания утвержденному меню — есть, 1 раз

Наличие и историческое размещение меню — есть, 1 раз

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 пре-
дуктов, без соевой, полноценной.
Проведено контрольное взвешивание.
Все соответствует меню.

Члены комиссии:

Сагрина А. Т.

Сагрина

Сагрина Т. Т.

Сагрина

Тимуров М. Т.

Тимур

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица



Будин Ю. Т.

Таблица 1

Изучение качества готовой пиши

Дата	Наименование вида (заготовка, обдн (или) полуфабриката)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда считается меню	Контроль качества пищи (взвешивание) блюда (2)	Критерии оценки		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	Примечание
					Эстетическое аппетитное качество (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Качество блюда		
11.11.2024	Обдн	Блюда на- по- то- го- во.	про- шло оцен- ку.	соот- вет- ств. сн меню	внеш- ний вид соств.	напор цвет аромата.	в кор- ме.	—

Примечание:

- (1) - блюда (изделия) доведены до готовности, не пригоревшие, не пересушенные, не сырые и т.п.
 (2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2)
 (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).