

ПРОТОКОЛ 2

исследования организации питания в общеобразовательной организации
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение — Баладинская основная общеобразовательная школа Тюкачинского муниципального района Республики Татарстан
(наименование общеобразовательной организации)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Саргина А.Э.

Члены комиссии:

Тимазова З.Р., Тимазова М.В.

представители родительской общественности МБОУ-Баладинской ООШ

В присутствии:

Ковалева Саркисовна Т.Р.

составили настоящую справку о том, что с 19.01.2026 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 1 шт.

(примечание: если есть замечания (повреждена 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 зав. директора по вкл. работе Милошаров 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 за посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров — чистая одежда

Желательность 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: составлен буфет

Наличие и месторасположение контрольных блоч: имеется

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия делает выводы и рекомендует:

Питание организовано в должном
уровне. Пища приготовлена из
качественных продуктов. Члены комиссии
брак не выявили. Сда. Вкусная.

Члены комиссии:

Садина А.З.

Сад

Гимарова З.Р.

Гим

Гимарова М.Р.

Гим

Со справкой ознакомлен _____ Представитель юридического лица
общеобразовательной организации _____



Таблица 1

Изучение качества готовой начинки

Дата	Наименование предмета изучения (наименование объекта исследования)	Применение аппаратуры обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контроль качества блюда (2)	Качество блюда			Примечание
					Эстетическое оформление (запах, вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение технологического режима приготовления блюда	
19.01.26	обед	блюдо ком- плекс- ной гото- ва.	про- шло оцен- ку.	соот- вет- ству- ет меню	внеш- ний вид соот- ветст- вует.	кислор. цвет. аромат.	в кор- ме	—

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)