

ПРОТОКОЛ №1

исследования организации питания в общеобразовательной организации

(наименование общеобразовательной организации)
МБОУ «Юлдузская общеобразовательная школа» Чистопольского муниципального района
(основания)

Комиссии в составе: Мавриной Г.А, Гатиной Г.Г
Председатель комиссии – Марченкова Ирина Ильинична
Члены комиссии:

В присутствии директора школы Шарифуллиной Энджекай Юнусовны, Вериной Екатерины Геннадьевны

составили настоящую справку о том, что «13» января 2023 г. в 11 час. 10 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 2 (две) штуки, подведена холодная вода, горячей воды в умывальниках нет

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве не имеется; у каждого обучающегося личные полотенце

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется,

Наличие графика работы столовой

График работы всем доступен, висит на двери в столовой при входе

Наличие графика приема пищи обучающихся

Имеется- начальные классы обедают после второго урока – 10.05, старшие классы после третьего урока- 11.05

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

Продолжительность перемены 15 минут, дети успевают принимать пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: на заместителя директора по ВР Вериной Е.Г _____ дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

Дежурят старшие классы по графику(дежурные в масках, перчатках)

дежурство педагогов

дежурные педагоги дежурят со своим классом по графику

чистота зала

в столовой всегда чисто, уютно, тепло, вкусно пахнет обедом, произведен капитальный ремонт,

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью, вся мебель новая (столами, стульями, табуретами и др. мебелью) – 10 столов, табуретки и школьные лавки; количество посадочных 60 мест в обеденном зале (примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует требованиям общепита, обслуживают учащихся в масках и перчатках

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов
уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств.
- наличие 2-х комплектов подносов
имеется
- наличие 2-х комплектов столовых приборов
имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов
стерильные

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Меню размещается на стенде, доступно и детям, и родителям

Соответствие рационов питания утвержденному меню: блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям, почти каждый день в меню есть витаминный салат, в день посещения детям давали морковный салат, отдельно каждому в салатницах.

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Да, специально отведенном месте на отдельном столе

Ассортимент буфетной продукции отсутствует

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

В ходе проверки установлено;

1. Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем учреждения меню.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители меню отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. С учетом возраста учащихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности.
4. Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, маски, перчатки).
5. В обеденном зале каждый стол на 6-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию посадочных мест детям хватает.
6. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Дежурному учителю:

- за явкой классных руководителей;
- следить за поведением детей в столовой;
- за санитарным состоянием столовой;
- не допустить вынос хлеба за пределы столовой.

Члены комиссии:

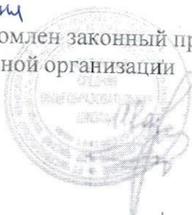
Марченкова И.И. *Марч*

Маврина Г.В. *Маврина*

Гатина Г. *Гатина*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Директор школы:



Э.Ю.Шарифуллина

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	
13.01.2023	Обед (начальные классы)			Контроль не взвешивание показало, что выход готового изделия соответствует норме: мясо тушеное-50\50 макаронные отварные-150\5, чай сладкий с лимоном -200 хлеб белый и ржаной-30\20		детям очень нравится, едят с удовольствием	отпуск блюд производится непосредственно с плиты	
13.01.2023	Средние и старшие классы	Блюдо доведено до готовности.		Контрольное взвешивание показало, что выход готового изделия соответствует норме: гуляш 50/50, гречка 200 гр, компот с сухофруктами 200гр, хлеб 50гр, хлеб ржан. 20гр		Дети едят с удовольствием, аппетитом	Отпуск блюд производится непосредственно с плиты	

ПРОТОКОЛ №2

исследования организации питания в общеобразовательной организации

(наименование общеобразовательной организации)
МБОУ « Юлдузская общеобразовательная школа» Чистопольского муниципального района

(основания)

Комиссии в составе: Мавриной Г.А, Минабутдиновой Ф.С

Председатель комиссии – Марченкова Ирина Ильинична

Члены комиссии:

В присутствии директора школы Шарифуллиной Энджекай Юнусовны, Веринной Екатерины Геннадьевны

составили настоящую справку о том, что «16» февраля 2023 г. в 11 час. 10 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

2 (две) штуки, подведена холодная вода, горячей воды в умывальниках нет

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве не имеется;

у каждого обучающегося личные полотенце

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется,

Наличие графика работы столовой

График работы всем доступен, висит на двери в столовой при входе

Наличие графика приема пищи обучающихся

Имеется- начальные классы обедают после второго урока – 10.05, старшие классы после третьего урока- 11.05

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

Продолжительность перемены 15 минут, дети успевают принимать пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: на заместителя директора по ВР Веринной Е.Г _____ дежурство обучающихся в

столовой (как организовано)

Дежурят старшие классы по графику(дежурные в масках, перчатках)

дежурство педагогов

дежурные педагоги дежурят со своим классом по графику

чистота зала

в столовой всегда чисто, уютно, тепло, вкусно пахнет обедом, произведен капитальный ремонт,

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью, вся мебель новая (столами, стульями, табуретами и др. мебелью) – 10 столов, табуретки и школьные лавки; количество посадочных 60 мест в обеденном зале (примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид соответствует требованиям общепита, обслуживают учащихся в масках и перчатках

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов
уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств.
 - наличие 2-х комплектов подносов
имеется
 - наличие 2-х комплектов столовых приборов
имеется
 - гигиеническое состояние столовых приборов
стерильные
-

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Меню размещается на стенде, доступно и детям, и родителям

Соответствие рационов питания утвержденному меню: блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям, почти каждый день в меню есть витаминный салат, в день посещения детям давали морковный салат, отдельно каждому в салатницах.

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Да, специально отведенном месте на отдельном столе

Ассортимент буфетной продукции отсутствует

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

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда(2)	Качество блюда			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
16.02.2023	Обед (начальные классы)	Блюдо доведено до готовности.		Контрольное взвешивание показало, что выход готового изделия соответствует норме: фрикадельки в соусе-35\50 каша рассыпчатая (гречневая) 150гр, какао с молоком-200 салат из свеклы отварной-60 хлеб 30гр, хлеб ржан. 20гр		Дети едят с удовольствием, аппетитом	Отпуск блюд производится непосредственно с плиты	
16.02.2023	Средние и старшие классы			Контроль не произведен				

в ходе проверки установлено,

1. Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем учреждения меню.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители меню отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. С учетом возраста учащихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности.
4. Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, маски, перчатки).
5. В обеденном зале каждый стол на 6-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию посадочных мест детям хватает.
6. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Дежурному учителю:

- за явкой классных руководителей;
- следить за поведением детей в столовой;
- за санитарным состоянием столовой;
- не допустить вынос хлеба за пределы столовой.

Члены комиссии:

Марченкова И.И. *И.И. Марченкова*

Маврина Г.В. *Г.В. Маврина*

Минабутдинова Ф.С. *Ф.С. Минабутдинова*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Директор школы:



Э.Ю.Шарифуллина

ПРОТОКОЛ №3

исследования организации питания в общеобразовательной организации

(наименование общеобразовательной организации)
МБОУ «Юлдузская общеобразовательная школа» Чистопольского муниципального района

(основания)

Комиссии в составе: Мавриной Г.А, Афлятунова Ю.М
Председатель комиссии – Марченкова Ирина Ильинична
Члены комиссии:

В присутствии директора школы Шарифуллиной Энджекай Юнусовны, Вериной Екатерины Геннадьевны

составили настоящую справку о том, что «13» марта 2023 г. в 10 час. 10 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 2 (две) штуки, подведена холодная вода, горячей воды в умывальниках нет

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве не имеется; у каждого обучающегося личные полотенце

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется,

Наличие графика работы столовой

График работы всем доступен, висит на двери в столовой при входе

Наличие графика приема пищи обучающихся

Имеется- начальные классы обедают после второго урока – 10.05, старшие классы после третьего урока- 11.05

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

Продолжительность перемены 15 минут, дети успевают принимать пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: на заместителя директора по ВР Вериной Е.Г. _____ дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

Дежурят старшие классы по графику(дежурные в масках, перчатках)

дежурство педагогов

дежурные педагоги дежурят со своим классом по графику

чистота зала

в столовой всегда чисто, уютно, тепло, вкусно пахнет обедом, произведен капитальный ремонт,

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью, вся мебель новая (столами, стульями, табуретами и др. мебелью) – 10 столов, табуретки и школьные лавки; количество посадочных 60 мест в обеденном зале (примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид соответствует требованиям общепита, обслуживают учащихся в масках и перчатках

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов
уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств.
 - наличие 2-х комплектов подносов
имеется
 - наличие 2-х комплектов столовых приборов
имеется
 - гигиеническое состояние столовых приборов
стерильные
-

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Меню размещается на стенде, доступно и детям, и родителям

Соответствие рационов питания утвержденному меню: блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям, почти каждый день в меню есть витаминный салат, в день посещения детям давали морковный салат, отдельно каждому в салатницах.

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Да, специально отведенном месте на отдельном столе

Ассортимент буфетной продукции отсутствует

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

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	
13.03.2023	Обед (начальные классы)	Блюдо доведено до готовности.		Контрольное взвешивание показало, что выход готового изделия соответствует норме: плов из птицы 200гр, салат свекольный 60гр, чай с лимоном 200гр, хлеб 30гр, хлеб ржан. 20гр		Дети едят с удовольствием, аппетитом	Отпуск блюд производится непосредственно с плиты	
13.03.2023	Средние и старшие классы			Контрольное произведено				

В ходе проверки установлено;

1. Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем учреждения меню.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители меню отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. С учетом возраста учащихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности.
4. Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, маски, перчатки).
5. В обеденном зале каждый стол на 6-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию посадочных мест детям хватает.
6. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Дежурному учителю:

- за явкой классных руководителей;
- следить за поведением детей в столовой;
- за санитарным состоянием столовой;
- не допустить вынос хлеба за пределы столовой.

Члены комиссии:

Марченкова И.И. *Марч*

Маврина Г.В. *Мавр*

Афлятунова Ю.М. *Аф*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Директор школы:

Э.Ю.Шарифуллина



ПРОТОКОЛ №4

исследования организации питания в общеобразовательной организации

(наименование общеобразовательной организации)
МБОУ « Юлдузская общеобразовательная школа» Чистопольского муниципального района

(основания)

Комиссии в составе: Мавриной Г.А, Яковлева А.П

Председатель комиссии – Марченкова Ирина Ильинична

Члены комиссии

В присутствии директора школы Шарифуллиной Энджекай Юнусовны, Вериной Екатерины Геннадьевны

составили настоящую справку о том, что «20» апреля 2023 г. в

10 час. 10 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

2 (две) штуки, подведена холодная вода, горячей воды в умывальниках нет

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве не имеется;

у каждого обучающегося личные полотенце

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется,

Наличие графика работы столовой

График работы всем доступен, висит на двери в столовой при входе

Наличие графика приема пищи обучающихся

Имеется- начальные классы обедают после второго урока – 10.05, старшие классы после третьего урока- 11.05

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

Продолжительность перемены 15 минут, дети успевают принимать пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: на заместителя директора по ВР Вериной Е.Г _____ дежурство обучающихся в

столовой (как организовано)

Дежурят старшие классы по графику(дежурные в масках, перчатках)

дежурство педагогов

дежурные педагоги дежурят со своим классом по графику

чистота зала

в столовой всегда чисто, уютно, тепло, вкусно пахнет обедом, произведен капитальный ремонт,

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью, вся мебель новая (столами, стульями, табуретами и др. мебелью) – 10 столов, табуретки и школьные лавки; количество посадочных 60 мест в обеденном зале (примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид соответствует требованиям общепита, обслуживают учащихся в масках и перчатках

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов
уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств.

- наличие 2-х комплектов подносов
имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов
имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов
стерильные

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Меню размещается на стенде, доступно и детям, и родителям

Соответствие рационов питания утвержденному меню: блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям, почти каждый день в меню есть витаминный салат, в день посещения детям давали морковный салат, отдельно каждому в салатницах.

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Да, специально отведенном месте на отдельном столе

Ассортимент буфетной продукции отсутствует

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

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	
20.04.2023	Обед (начальные классы)	Блюдо доведено до готовности.		Контрольное взвешивание показало, что выход готового изделия соответствует норме: котлеты рыбные-90. картофельное пюре-150 кофейный напиток 200гр, салат из свеклы отварной-60 хлеб 30гр, хлеб ржан. 20гр		Дети едят с удовольствием, аппетитом	Отпуск блюд производится непосредственно с плиты	
20.04.2023	Средние и старшие классы			Контроль не произведен				

В ходе проверки установлено;

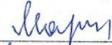
1. Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем учреждения меню.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители меню отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. С учетом возраста учащихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности.
4. Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, маски, перчатки).
5. В обеденном зале каждый стол на 6-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию посадочных мест детям хватает.
6. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Дежурному учителю:

- за явкой классных руководителей;
- следить за поведением детей в столовой;
- за санитарным состоянием столовой;
- не допустить вынос хлеба за пределы столовой.

Члены комиссии:

Марченкова И.И. 

Маврина Г.В. 

Яковлева А.П. 

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
образовательной организации

Директор школы:

 Э.Ю.Шарифуллина