

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации
МБОУ «Основная общеобразовательная школа №17 имени Героя Советского Союза
Н.А. Катина Зеленодольского муниципального района Республики Татарстан»

(наименование общеобразовательной организации)

Протокол №157 от 10.09.2025 г. в родительском комитете и мастерской за
организационный фронт питания.
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Иванюшкина И.П. председатель ОК школы

Члены комиссии: Усманова Л.Л. член ред. коми 4 класс

Зайниетдинова А.Р. член ред. коми 9 класс

Исмаева Э.Р. член ред. коми 8 класс.

В присутствии отв. за питание Курбанова Р.В. заместитель
директора по УВР

составили настоящую справку о том, что «29» сентября 20 25 г. в 10
час. 00 мин. проведено исследование организации питания в МБОУ «ООШ №17
имени Героя Советского Союза Н.А. Катина ЗМР РТ»

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

8 штук, имеется мыльница и чашка для
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1;
неправильно

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

Успевают перебрать по минуте.
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: зам. дир. по УВР.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

учащимися старших классов

дежурство педагогов

дежурной педагог, классной руководителем

чистота зала

удовлетворительно.

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале
84 места, включая и табуретки

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

одна в надменной форме

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

удовлетворительно

- наличие 2-х комплектов подносов

имеются

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеются

- гигиеническое состояние столовых приборов

удовлетворительно

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню размещено в доступном месте.

Размещены буфетная продукция.

- вода, без газа, 0,5 л

- сок в упаковке, 0,2 л.

- выпечка

- кондитерские изделия: шоколад, пряники

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеются, в специально отведенном месте.

Ассортимент буфетной продукции

вода, сок, выпечка, кондитерские изделия

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. Провести беседу с персоналом.

Члены комиссии:

Тухатушина З.М. Удп

Усманова Т.Р. Удп

Мамбетдинова А.Р. Удп

Ташева З.Р. Удп

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Дир. Куршмова О.В.

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	
29.11.2015	завтрак	(1)	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	1