

## 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)

Пр. № 219 от 01.09.2023. «Редитевской контроле и мониторинге  
организации (основания) горячего питания»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Велиматова А.Р., зам. РК учреждения

Члены комиссии:

Саранскова М.Н., зам. РК 8 класса

Алирашиданова А.Р., зам. РК 7 класса

Вейдикская Д.А., зам. РК 2 класса

В присутствии отв. за питание Курмалова Д.В.

составили настоящую справку о том, что «03» февраля 2024 г. в 9  
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 умывальников, подведена холодная и горячая вода  
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1;

исправлен

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

Дети успевают принять пищу, перемена 20 мин.  
(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

учащиеся старших классов

дежурство педагогов

дежурный педагог, классные руководители

чистота зала

удовлетворительно

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале  
*Вместимость 84 чел, всего 14 столов*

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

*специалка в надлежащем состоянии, на лице маска*

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

*удовлетворительное*

- наличие 2-х комплектов подносов

*имеются*

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

*имеются*

- гигиеническое состояние столовых приборов

*удовлетворительное*

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

*Меню размещается в специально отведенном месте, доступно*

*Буфетная продукция:*

- вода без газа

- сок в упаковке

- выпечка (несколько видов)

- кондитерские изделия

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

*соответствует*

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

*Контрольное блюдо расположено в специально отведенном месте*

Ассортимент буфетной продукции

*Вода, сок, выпечка, кондитерские изделия*


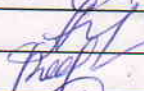

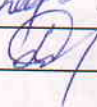
(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).


На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

*1. Вести беседу о правильном поведении за столом с отдельными обучающимися.*

Члены комиссии:

Сарамаева М.С.   
Ашраманова А.Ф.   
Вадимкина О.А.   
Домашова А.Ф. 

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации

зам. директора по УВР Куршимова 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	
03.02.2024	завтрак	(1)	соответ	соответ	соответ	соответ	соответ	