

## 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)

приказ № 220 от 01.09.2022 Проверки родительского

(основания)

контроля за орг-цией  
горячего питания?

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Карсанова Л.Ф., пререгра тессе РК школы

Члены комиссии:

Камашова М.А., пререгра. род комитет етп 9кл

Тамшева Э.Р., пререгра. род комитет етп 7кл

Фероншова Р.И., пререгра тессе РК 5кл

Чурина А., пререгра тессе РК 9кл

В присутствии

заместителя директора УР

Курбанов О.В

составили настоящую справку о том, что «15» октября 2022 г. в 11  
час. 10 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

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1 ;

(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)

20 минут

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной  
столовой: заместитель директора по УР

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

уч. с 14 летнего возраста

дежурство педагогов

осуществляет дежурный учитель.

чистота зала

удовлетворительно, эстетично.

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

мебель имеется, оборудовано 84 места

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

в экипировке, маски, перчатки

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

удовлетворительное

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

удовлетворительное

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню размещено на стенде у раздаточного окна, в доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется, есть витрина

Ассортимент буфетной продукции

разнообразной, от консервированных изделий до выпечки, сок, вода минеральная. Буфетная реваина

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

заменисть ложки

*Prof* Карсанов С.Ф.

Члены комиссии:

Ташева Э.Р. *Ташев*  
Камалова М.А. *Prof*  
Чиркина А. *Prof*  
Ворошилова Р.И. *ВВ*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации

*Киршилова О.В.* 15.10.2022 *Prof*

## 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	
15.10	обед	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	

## 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).