

ПРОТОКОЛ № 4

исследования организации питания в общеобразовательной организации
МБОУ «Старочечкабская ООШ Кайбицкого муниципального района РТ»

(наименование общеобразовательной организации)

на основании приказа директора школы № 79 от 15.09.2025 г.

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Факруллин Фират Фаридович

Члены комиссии:

Мешкина Аюбия Табасовна

Садомова Тулсара Ташидовна

В присутствии:

повара: Султаншина М.З.

завхоза: Табидуллина Ф.З.

составили настоящий протокол о том, что «22» января 2026 г.

в 12 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) шт

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 (две) ;

(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 - успевают

(примечание)

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

25 мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует требованиям СанПиТ

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чистое - соответствует требованиям СанПиТ

- гигиеническое состояние столовых приборов

чистое - соответствует требованиям СанПиТ

Наличие и доступность размещения меню:

на доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

рацион питания соответствует меню

Наличие и месторасположение контрольных блюд:


контрольные блюда имеются


Качество готовой пищи (таблица 1).

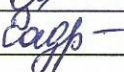
На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

качество готовой пищи соответствует требованиям

Члены комиссии:

Факрудинов Р.Т. 

Мамиева А.Т. 

Сагдиева Т.Т. 

С протоколом ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

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	
22.01.20	обед	доведено до готовности	соотв	имеется	соотв	соотв	соблюдается	

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).