

ПРОТОКОЛ №5

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

(наименование общеобразовательной организации)

на основании приказа директора школы №49 от 15.09.2025г.
(основания)

Комиссия в составе: Каммушина Л.Ф., Раирутдинова Р.В.

Председатель комиссии:

Каммушина Лилия Фаритовна

Члены комиссии:

Раирутдинова Рузилья Жисметдиновна

В присутствии:

повара: Сунгагушина М.Э.

завхоза: Рабидуллина Ф.З.

составили настоящий протокол о том, что «26» февраля 2026 г.

в 11 час. 05 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 СанПиН

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чистое - соответствует требованиям СанПиН

- гигиеническое состояние столовых приборов

чистые - соответствует требованиям СанПиН

Наличие и доступность размещения меню:

На доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

рацион питания соответствует меню

Наличие и месторасположение контрольных блюд:


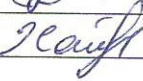
контрольные блюда имеются

Качество готовой пищи (таблица 1).


На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

качество готовой пищи соответствует требованиям

Члены комиссии:

Кашинцева Л.Ф. 
Кайратдинова Р.К. 

С протоколом ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Зам. директора по ВР: Э.Р. Шышанова 

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	
26.02.2016	обед	доведено до готовности	соотв	соответ	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).