

# ПРОТОКОЛ № 6

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

(наименование общеобразовательной организации)

на основании приказа директора школы № 79 от 15.09.2015 г.

(основания)

Комиссия в составе: 2 человека

Председатель комиссии:

Огуша Тузем Тамишумовна

Члены комиссии:

Тадитова Рауша Закиермовна

В присутствии:

повара: Султаншаймой М. 7.

завхоза: Тадишевской Р. 3

составили настоящий протокол о том, что «26» марта 2016 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 штук

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт.;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла может быть

Наличие графика работы столовой:

график работ имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся:

график приема есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу):

да, успевают

(примечание)

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

23, посадочных мест достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

аккуратный, соответствует всем требованиям.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

соответствует.

- гигиеническое состояние столовых приборов

соответствует.

Наличие и доступность размещения меню:

меню имеется, доступно

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:

Кукина Т.Т. [подпись]  
Тавилова Г.З. [подпись]

С протоколом ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации

Зам. директора по в.д. Г.И. Туманова / [подпись]

## 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			
26.03.26.	обед	доведено до готовности.	соотв.	шедевр	соотв.	соотв.	сохраняется.	

## 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).