

ПРОТОКОЛ № 2

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: 2 человек

Председатель комиссии:

Исметуллин Ильяс Ильдусович

Члены комиссии:

Сагитова Гүлсинур Тайратдиновна

В присутствии:

повара: Сунатуллин М. З.

завхоза: Табигулин Р. З.

составили настоящий протокол о том, что «23» октября 2025 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 шт.

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла можно есть

Наличие графика работы столовой:

график работы 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

аккуратной, 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:

Исметулин И. И. Мед
Самунова Т. Т. СФ

С протоколом ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Зам. директора по ВР: Т. Р. Мелеманова / Мелеманова

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	
23.10.2025	обед	доведено до готовности	соотв.	имеется	соотв.	соотв.	соблюдается	
					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).