

ПРОТОКОЛ
исследования о организации питания
в МБОУ «Кушманская ООШ имени Абраара Сагиди Кайбицкого
муниципального района РТ»

(наименование общеобразовательной организации)
Приказ по школе № 46/1 от 12.09. 2022 года
платонова (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Сабиров Ибрагим Рахимович

Члены комиссии: Жикматуллина Т.А., Насрутдинова А.Т.

В присутствии Директора школы Тимятуллин Р.Р.,
зам. директора по ВР Камидуллин М.С. со
ставили настоящую справку о том, что «12» 09 2022 г. в 11 час. 00
мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве
2 штуки, проведена вода горячая и холодная
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;
имеются бумажные полотенца
(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)

25 мин, дети успевают принять пищу
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: Камидуллин М.С. - завхоз школы

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано по графику по классам

дежурство педагогов

дежурит классной руководитель дежурного
класса

чистота зала

чисто

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

помещение оборудовано столовой мебелью

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует требованиям

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

столы чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

Таблица 1

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 блюд а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
12.09.	завтрак	готова	соответствует	удов.	соответ.	соблюдено		
12.09.	обед	готова	соответствует	удов.	соответ.	соблюдено		

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).