

## ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации  
МБОУ «Гимназия п.г.т. Богатые Сабы Сабинского муниципального района РТ»

приказ №27д от 31.08.2023  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Шамсутдинова А.И.

Члены комиссии:

Шакирова Г.Р., Анберова Р.К., Каюмова Р.И.

В присутствии

директора ОУ Шаймарданова А.И.  
повара Рабибуллиной А.И.

составили настоящую справку о том, что «16» сентября 2023 г. в 11 час.  
30 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

10 штук

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 10;

замечаний нет

(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)

по графику отведенное время приема пищи, дети успевают кушать.  
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: на заведующую

дежурство педагогов ведется

чистота зала чисто, после каждого приема пищи убираются

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

все места хватает, все обеспечено

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров чистая одежда

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистое, не солянное

- наличие 2-х комплектов подносов имеется 1 комплект

- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов чистое, обрабатывается с инструм.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента <sup>буфетной</sup> продукции:

на стенде в столовой размещено 12 дневное и 5 дневное меню, все приказано и положено.

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется, поставлено на окошке столовой

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. Приобрести сигаретки и сигаретницы.

комиссии:

Члены  
А. И. Калеева  
А. И. Анберова Т. К.  
М. А. Шаймуратов Р. Р. повар кадетского класса

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации

директор ОУ

ИИ

Шаймуратов Д. И.

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
Эстетическое оформление (внешний вид блюда а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)				Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд			
16.09.2022	завтрак 2	правильно	соответствие	соответствие	подается красиво	соответствие	соблюдается	Организован пробу: какао с молоком, хлеб, творожная запеканка, утка. Блюдо подано в теплом виде, красиво оформлено. Вкусовое качество соответствует

Примечание:

(1)- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

(2)- контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2); - соответствует.

(3)- обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия). - видно.