

ПРОТОКОЛ №3

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ „Тюльчинская СОШ им. А.А. Жукоткина
(наименование общеобразовательной организации)
на основании письма МБОУ НРТ №9115/19 от 24.08.19 и в
целях улучшения качества приготовления и реализации
пищи
(основания)

Комиссия в составе: 6 человек

Председатель комиссии: Мубаракوف Рашид Тимурович

Члены комиссии: Талиева Р.Р., Жукоткина Т.Р., Талиева Т.Т.,
В присутствии новаров и детей / Талиева М.Н., Зиннатов Р.И.

Мы составили настоящую справку о том, что « 30 » января 20 25 г. в
11 час. 15 мин. проведено исследование организации питания в
общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

5(пять)

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2(две) ;

(примечание: если есть замечания) _____

Наличие мыла 5

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи обучающихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

15 минут, успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: ЗДВР, Галайковой Р.Р.
дежурство обучающихся в столовой (как организовано) —

дежурство педагогов —

чистота зала зал чистый

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

20, достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)
Внешний вид поваров в форме, колпаке, в перчатках

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистое

- наличие 2-х комплектов подносов есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов есть

- гигиеническое состояние столовых приборов чистое

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции —

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: в холодильнике

Ассортимент буфетной продукции —

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: организация питания соответствует требованиям; замечаний нет.

Члены комиссии: Галайкова Р.Р., Жукова А.Р., Гришова Г. Викбаева М.Н., Зикеева Р.Н.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации директор школы: Мухоморов Р.Т. [подпись]

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примеч.
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид) блюд	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
30.01.25	Обед.	доведено до готовности	250	250	овощи кисломолочный соус, сладкий перец, лук, морковь, картофель	Соблюдено	—	

Примечание:

- (1) -блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюда;
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).