

## ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в МБОУ «Верхнесиметская СОШ»  
(наименование общеобразовательной организации)

Комиссия в составе: 4 человек

Председатель комиссии: Халиуллина А.Э.

Члены комиссии:

Муллаянова Т.Т.

Загриева Г.Г.

Низамиева А.Т.

В присутствии завхоза Галимовой Э.С.. составили настоящую справку о том, что «11 мая 2024 г. в 09.35 ч. проведено исследование организации питания в МБОУ «Верхнесиметская СОШ»

### **В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 2 штук, подведена вода холодная и горячая,

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 3 штук;

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

перемена 15 минут, обучающиеся успевают принять пищу.

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: ЗДВР Халиуллиной А.Э.

дежурство педагогов организовано по графику

чистота зала соответствует требованиям СанПиН

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями);

количество посадочных мест в обеденном зале 54

Достаточно посадочных мест, мебели, технологического оборудования.

Внешний вид поваров соответствует требованиям СанПиН

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов соответствует требованиям СанПиН

- наличие 2-х комплектов подносов имеются

- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеются

-гигиеническое состояние столовых приборов соответствует требованиям СанПиН

Наличие и доступность размещения меню : меню размещено в обеденном зале, на доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню: рацион питания соответствует утвержденному меню

Наличие и место расположение контрольных блюд: контрольные блюда имеются, хранятся в специальном холодильнике

Качество готовой пищи (таблица 1)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Считать работу столовой МБОУ «Верхнесиметская СОШ» соответствующей требованиям СанПиН.

Нарушений не было выявлено.

Члены комиссии:

1) Халиуллина А.Э. Муллаянова Т.Т.

2) Загриева Г.Г. Низамиева А.Т.

Со справкой ознакомлен  
Директор школы Гарифуллин Р.Н.



Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					
		Правильность кулинарной обработки	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда	Качество блюда		
					Эстетическое оформление (внешний) вид блюд	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
11.05.2024	Обед	блюда доведены до готовности	Голубцы ленивые	120г	Капуста мягкая, рассыпчатая	Цвет, вкус, запах свойственны продуктам входящих в состав блюд	соблюдается
			Яблоко	140 г.	Внешний вид – хороший, спелый	Цвет – красный, вкус и запах сладкий.	соблюдается
			Чай с сахаром 200 г.	200 г.	стакан с жидкостью золотисто-коричневого чаю с молоком	Цвет: коричневый Вкус и запах: чуть терпкий, умеренно сладкий, свойственный чаю	соблюдается