

## ПРОТОКОЛ 6

исследования организации питания в общеобразовательной организации  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение - Большемешинская средняя общеобразовательная школа Тюлячинского муниципального района Республики Татарстан

(наименование общеобразовательной организации)

Комиссия в составе: 3 чел.

Председатель комиссии – Шаяхметова Л.Г.

Члены комиссии: представители родительской общественности МБОУ-Большемешинской СОШ Шаймарданова Г.Р., Насибуллина А.Н.

В присутствии председателя родительского комитета Шаяхметовой Л.Г. и родителей Шаймардановой Г.Р., Насибуллиной А.Н.

составили настоящую справку о том, что «27» ноября 2024 г. в 10 час. 45 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 5 шт

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая) рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1 шт

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла - 5 шт

Наличие дезинфицирующего средства (имеется, не имеется)

Журнал дезинфекции и уборки помещения (имеется, не имеется)

Наличие графика работы столовой (имеется, не имеется)

Наличие графика приема пищи обучающихся (имеется, не имеется)

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают, 20 мин

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Мухоморова Р.А.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) не организовано

дежурство педагогов - организовано

чистота зала - чистой

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров (чистый, опрятный, соответствует в норме, не чистый, не опрятный, не соответствует норме)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов (хорошие, не хорошие);

- наличие 2-х комплектов подносов (имеется, не имеется)

- наличие 2-х комплектов столовых приборов (имеется, не имеется)

- гигиеническое состояние столовых приборов (хорошие, не хорошие, чистое, не чистое)

Наличие и доступность размещения меню (имеется, не имеется, доступно, не доступно), ассортимента буфетной продукции ( имеется, не имеется)

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

(соответствует, не соответствует)

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

(имеется, не имеется, хранятся в холодильнике, не хранятся в холодильнике)

Ассортимент буфетной продукции - организован  
(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1) хорошо

На основании вышеизложенного Комиссия делает выводы и рекомендует: качество пищи хорошо, продукции готовится в соответствии органической оценки и степени готовности, меню соответствует, порции соответствует

Председатель: Ш Шаяхметова Л.Г.

Члены комиссии: А / Насибуллина А.Н./

Ш Шаймарданова Г.Р./

Протокол № 6

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 27 ноября 2024г.

Время проверки: 10:45 час. (большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

**Родительский контроль в составе:**

Шахматовой А.Г.

Насибуллина А.К.

Шахмарашовой Т.Р.

составили настоящий протокол в том, что 27.11.2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 50 -х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровожают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой, (маски, перчатки, чепцы).

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. Предложить родителям, проводить дома беседы, о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена: Шахмарашова Т.Р.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Шахмарашова Т.Р.
2. Насибуллина А.К.
3. Шахматовой А.Г.
- 4.

## Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдн К)	Критерии оценки							
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)			
27.11.2024	обед	блюда полностью готовы	фрагменты салата	согв. меню	вы. вып. согв.	кабур, убой, овощи	до порчи	-	

## 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).