

ПРОТОКОЛ

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

(наименование общеобразовательной организации)

Приказ № 185 от 29.08.2023 по МБОУ-Большенырсинской СОШ, Положения об
 организации комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся
 (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Заместитель директора МБОУ- Большенырсинской СОШ по
ВР-Хайрутдинова М.Х.;

члены комиссии:

ответственная за прием и хранение продуктов завхоз школы Бурганова Р.С.;
 учитель начальных классов МБОУ- Большенырсинской СОШ -

Шайхутдинова Л.М.;

учитель МБОУ-Большенырсинской СОШ Фадеева Г.Х.;

представители родительской общественности МБОУ-Большенырсинской
 СОШ– Хитматова А.Г., Демидова С.А., Фаляхова Р.Г.

В присутствии представителя юридического лица общеобразовательной организации
 Чернова П.А., директора школы составили настоящую справку о том, что «14» декабря
 2023 г. в 9 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 2 шт.

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт.;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла –имеется

Наличие дезинфицирующего средства-имеется

Журнал дезинфекции и уборки помещения-имеется

Наличие графика работы столовой - имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся - имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

Достаточна для приема пищи

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
 столовой: Хайрутдиновой М.Х.-заместителя директора по ВР

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) по графику

дежурство педагогов- по графику

чистота зала - чистый

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями,
табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале -60мест (мест
достаточно)

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров –в специальной одежде, опрятны

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов –столы чистые

- наличие 2-х комплектов подносов -имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов -имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов -чистые
- Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: Меню имеется и размещено на доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюдов: Имеется, хранятся в холодильнике

Ассортимент буфетной продукции – не имеется
(практически отсутствуют; имеются в наличии, имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия делает выводы и рекомендует:

- Созданы оптимальные условия, направленные на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием, качественного приготовления, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований Роспотребнадзора.
- Организация общественного контроля над питанием обучающихся, работой школьной столовой, соблюдением работниками столовой и обучающимися требований СанПиН, ведением необходимой документации по бухгалтерскому учету и финансовой отчетности школьной столовой на хорошем уровне.
- Школа пропагандирует принципы здорового образа жизни и полноценного питания, в том числе и за счет дополнительных внебюджетных (родительских) финансовых средств.
- В школе исполняются нормативно-правовые акты, регламентирующие деятельность школы в области защиты прав и свобод обучающихся, их здоровья, питания, охраны труда, отfalls, самоотравления.
- Качество и срок годности продуктов питания в пищеблоке в норме.

Члены комиссии:

Хайрутдинова М.Х. 
Бурганова Р.С. 
Фалеева Г.Х. 
Хитматова А.Г. 
Демидова С.А. 
Фалыхова Р.Г. 

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации


Чернов П.А. Директор школы 



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 блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
14.12.2023	Горячий завтрак	Блюдо доведено до готовности	прошло оценку по норме выхода.	отобраны 3 блюда. норма выхода блюда в соответствии с меню	<p>Внешний вид — винегрет</p> <p>Внешний вид - овощи нарезаны тонкими ломтиками или мелкими кубиками; Цвет - светло-красный или ярко-розовый</p> <p>Каша пшеничная</p> <p>Цвет: от светло-желтого до желтого;</p> <p>Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму;</p> <p>Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, не расплывае о ложка положенная выпуклой стороной на поверхность каши не тонет;</p> <p>Запах: пшениной каши, сваренной в молоке, без постороннего аромата; сосиски и Сосиски должны иметь чистую сухую поверхность.</p> <p>Чай- внешний вид однородный, ровный и скрученный, без посторонних включений</p> <p>Фрукты- Поверхность фруктов сухая</p>	<p>Винегрет</p> <p>Вкус - острый, соответствующий варёным овощам, квашенной капусте;</p> <p>Консистенция - варёных овощей - мягкая, огурцов и капусты квашенной - твёрдая и хрустящая.</p> <p>Каша пшеничная:</p> <p>Вкус: в меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока, без постороннего привкуса.</p> <p>Сосиски:</p> <p>Консистенция молочных сосисок должна быть нежной, сочной. Чай-имеет нежный аромат, вкус приятный с терпкостью, прозрачный, яркий настой, цвет коричневого цвета.</p> <p>Фрукты- Окраска, вкус и запах фруктов свойственные данному природному сорту без посторонних запаха и привкуса.</p>	Блюда теплые	

					и чистая, сами плоды целые, с отсутствием механических повреждений и повреждений сельскохозяйственными вредителями, микроорганизмами и физиологическими заболеваниями.			

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).