

## 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 «21» 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

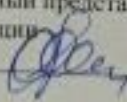
Чернов П.А. Директор школы 



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 |            |
| 21.12.2023 | 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 <b>каши</b> не тонет;</p> <p>Запах: <b>пшениной каши</b>, сваренной в молоке, без постороннего аромата; сосиски и <b>Сосиски</b> 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 <b>сосисок</b> 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).