

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации
МБОУ Шаркинская СОШ Тюльегинского МР РТ
(наименование общеобразовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Мингазова Рузие Миннехановна

Члены комиссии: Лукаметханова Туление хановна

Шамсутдинова Рузие Жашировна

В присутствии

Шайхиева И.М., Толмекметова Ф.К.

составили настоящую справку о том, что «07» апреле 20 23 г. в _____
час. _____ мин. проведено исследование организации питания в
общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

2 штук

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

бумажные полотенца

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла 2 шт

Наличие графика работы столовой

есть

Наличие графика приема пищи обучающихся

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

20 минут

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: Толмекметовой Ф.К.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

самообслуживание

дежурство педагогов

имеется

чистота зала

в порядке

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

60 минут

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

нарушений нет

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

хорошие

- наличие 2-х комплектов подносов

есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

есть

- гигиеническое состояние столовых приборов

есть, хорошие

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствуют

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

держат в том же уровне

Члены комиссии:

Миназова Ф. М. -

Мин.

Мухаметжанова Ф. Н. -

Мин.

Мухометжанова С. Т. -

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

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			

Примечание:

ос

- (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).