

ПРОТОКОЛ №

исследования организации питания в общеобразовательной организации  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение - общеобразовательная школа №10 муниципального района Республика  
Татарстан

(наименование общеобразовательной организации)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии - Саргина А.З.

Члены комиссии: Саргина Т.Т., Габдулмуталипов М.Р.

представитель родительской общественности МБОУ - Мамедьярова С.С.

В присутствии:

Классного руководителя Саргосаева Т.Т.

состояли на месте с целью проведения исследования организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при приеме в столовую для приема пищи установленные умывальники в количестве 2 шт.

(примечание: если есть замечания (недостатки) указать их в количестве)

рядом с умывальниками предусмотрены сиденья в количестве 2 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла - имеется

Наличие дезинфицирующих средств - имеется

Журнал дезинфекции и уборки помещений - имеется

Наличие графика работы столовой - есть

Наличие графика приема пищи обучающихся - есть

Предоставление места приема пищи (столовой) для детей с ограниченными возможностями

10 мест, оборудован

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания и столовой  
столовой: на зам. директора по общ. работам Мамедьярова С.С.

интернет обучающимся в столовой (за организацию)

документы педагогов - есть

качество пищи - есть

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столы, стулья,

табуретки и др. мебелью), наличием необходимого количества посуды -

есть

(примечание: указать их в количестве)

Наличие мыла - есть

Доступность туалетов

- наличием 2-х туалетов - есть

- наличием 2-х туалетов - есть

- наличием 2-х туалетов - есть

- наличием 2-х туалетов - есть

Наличие и доступность раздаточных столов, оборудованных буфетной продукцией

Состояние развития питания учреждения - есть

Наличие и состояние помещений - есть

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышесказанного Комиссия делает выводы и рекомендует:

Организации питания в хороших условиях  
Приготовленная еда соответствующей и вкус-  
ная. Продукция свежая и соответствующей  
порция. Столовые прикладывают чистые  
Документация в порядке

Члены комиссии:

Сагина А. Э. Саг-

Сагина Г. Г. Саг

Гимзиева В. Ф. Саг

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица



Таблица 1

## Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (кастри, обед и т.д.) (или название)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контроль веса (измерение веса блюда (2))	Критерии оценки			Цели оценки
					Внешнее оформление (цвет, запах, консистенция) (3)	Органолептические свойства (вкус, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуски готового блюда	
03.12.2024	Обед	Блюдо полностью готово.	прошло оценку.	соответствует меню.	Внешний вид соответствует.	Намур. цвет. фрукты.	в соответствии.	-

## Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности, не притянутое, не пересушенное, не сырое и т.п.  
 (2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2)  
 (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (видеть).