

ПРОТОКОЛ 8

исследования организации питания в общеобразовательной организации  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение — Баландышская основная  
общеобразовательная школа Тюлячинского муниципального района Республики  
Татарстан

(наименование общеобразовательной организации)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии - Сагрина А. З.

Члены комиссии:

Сагрина Т. Т. Тимерева М. Р.

представители родительской общественности МБОУ-Баландышской ООШ

В присутствии:

повара Саруханян Т. К.

составили настоящую справку о том, что 13 12 2024 г. в 10 час. 05 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 1 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла — имеется

Наличие дезинфицирующего средства- имеется

Журнал дезинфекции и уборки помещения- имеется

Наличие графика работы столовой - есть

Наличие графика приема пищи обучающихся - есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

20 минут, успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной  
столовой: на зам. директора по вмен. работе Мамгаровой А. М.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов - есть

чистота зала - чисто

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

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров — спец. одежда

Эстетичность закрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто

- наличие 2-х комплектов подносов - есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов - есть

- гигиеническое состояние столовых приборов - чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: соотв. имеется

Ассортимент буфетной продукции — \_\_\_\_\_  
(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия делает выводы и рекомендует:

Организации метания в хорошем  
уровне. Еда вкусная и светлая,  
аппетитная. Продукты соответству-  
ют нормам. Стол чистый преимущества  
чистое. Документация в порядке

Члены комиссии:

Сагина А. А. Садг-

Сагина Т. Т. Садг

Гимезева М. Р. Гимез

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица



Кудин Ю. Р.

Таблица 1

## Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда 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			
23.12.2024	обед	Блюда по рецептам - костях готова	про - шло оцен - ку.	соот - вет - ствен - ная меню.	Внеш - ний вид соот - ветст - вует	Нашир, цвет фруктов.	в. в кор - ме.	—

## 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).