

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ, Тименерская ВОШ - детский сад
(наименование общеобразовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Шавалова Илона Игнатовна

Члены комиссии:

Сайфуллина Галия

Зайнуллина Ирада Маматовна

В присутствии

повара школы - Галмутдиновой С.Р.

завхоза - Шакировой Л.Р.

составили настоящую справку о том, что «25» февраля 2026 г. в 09 час. 45 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; проведена вода холодная и горячая
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 мин

успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Зайнуллиной И.И.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано

дежурство педагогов имеется

чистота зала соответствует санитарным нормам, правилам

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует санитарным правилам

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов соответствует

- наличие 2-х комплектов подносов имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов имеется

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню и ассортимент имеется

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: есть

Ассортимент буфетной продукции имеется

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Рекомендаций нет. В ходе проверки нарушений не выявлено

Члены комиссии:

Шавалиева И. И.
Сайтумина Р. Саид
Зайнудина И. Зифи

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

И. Р. Кутдурова Туляна Мулламурова

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			
<u>25.02.26</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>-</u>

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).