

ПРОТОКОЛ № 1

исследования организации питания в общеобразовательной организации
МБОУ «Старочечкабская ООШ Кайбицкого муниципального района РТ»

(наименование общеобразовательной организации)

на основании приказа директора школы № 79 от 15.09.2025 г.

(основания)

Комиссия в составе: 2 человек

Председатель комиссии:

Рибатуллина Гулшат Ишматовна

Члены комиссии:

Ишматгулова Ясем Михайловна

В присутствии:

повара: Рибатуллина М.Э

завхоза: Табидуллина Р.З

составили настоящий протокол о том, что «24» сентября 2025 г.

в 11 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 2 шт. ;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла присутствует

Наличие графика работы столовой:

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся:

присутствует

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу):

успевают

(примечание)

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

23

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует требованиям

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

соответствует

- гигиеническое состояние столовых приборов

соответствует

Наличие и доступность размещения меню:

доступно

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

соответствует требованиям

Члены комиссии:

Сибатуллина Т. И.

Жиматдинова Ю. М.

Ж. Р. Р.

С протоколом ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Зам. директора по ВР: А. Ф. Жиманов Ж. Р. Р.

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	
24.09.2025	обед	доведено до готовности	соотв	имеет	соотв	соотв	соблюдает	
				ст			ст	

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).