

ПРОТОКОЛ 10

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

Татарстан

(наименование общеобразовательной организации)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии - Сагитов А.З.

Члены комиссии: Тимарова Э.Р. Тимеязова М.Р.

представители родительской общественности МБОУ-Бalandышской ООШ

В присутствии:

побара Сафуханов Т.Р.
составили настоящую справку о том, что «27» 01 20 26 г. в 10 час. 00 мин.
проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 2шт.

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1шт.

(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 вост. работе Мингарова И.И.
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 посадочных мест в обеденном зале -

достаточно
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров — есть, одет

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: 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:

*Питание организовано в должном
уровне. Пища приготовлена из
свежих продуктов. Члены комиссии
брали пробу. Еда вкусная.*

Члены комиссии:

Сагина А. Л.

*Саг-
507*

Тимарова Э. Р.

Тимизева М. Р.

Тимиз

Со справкой ознакомился 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)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
27.01.26.	обед	Блюда правильно обработаны.	про-шло оцен-ку.	соот-вет-ствует меню	внеш-ний вид соот-вет-ствует	натур-ный цвет. фруктов	6 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).