

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение – Большенирчинская средняя общеобразовательная школа Тюлячинского муниципального района Республики Татарстан

(наименование общеобразовательной организации)

Приказ № 185 от 29.08.2023 по МБОУ-Большенирчинской СОШ, Положения об организации комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Заместитель директора МБОУ- Большенирчинской СОШ по ВР-Хайрутдинова М.Х.;

члены комиссии:

ответственная за прием и хранение продуктов завхоз школы Бурганова Р.С.;
учитель начальных классов МБОУ- Большенирчинской СОШ - Шайхутдинова Л.М.;

учитель МБОУ-Большенирчинской СОШ Фадеева Г.Х.;

представители родительской общественности МБОУ-Большенирчинской СОШ – Хитматова А.Г., Демидова С.А., Фаляхова Р.Г.

В присутствии представителя юридического лица общеобразовательной организации Чернова П.А., директора школы составили настоящую справку о том, что «15» февраля 2024 г. в 9 час. 30 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 –имеется

Наличие дезинфицирующего средства-имеется

Журнал дезинфекции и уборки помещения-имеется

Наличие графика работы столовой - имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся - имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

Достаточна для приема пищи

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Хайрутдиновой М.Х.-заместителя директора по ВР

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) по графику

дежурство педагогов- по графику

чистота зала - чистый

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале -60мест (мест достаточно)

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров –в специальной одежде, опрятны

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов –столы чистые

- наличие 2-х комплектов подносов -имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов -имеется
 - гигиеническое состояние столовых приборов -чистые
- Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:
Меню имеется и размещено на доступном месте
- Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует
- Наличие и месторасположение контрольных блод:
Имеются, хранятся в холодильнике
- Ассортимент буфетной продукции -не имеется
(практически отсутствуют; имеются в наличии, имеются в избытке)
- Качество готовой пищи (таблица 1).
- На основании вышеизложенного Комиссия делает выводы и рекомендует:
- Созданы оптимальные условия, направленные на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием, качественного приготовления, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований Роспотребнадзора.
 - Организация общественного контроля над питанием обучающихся, работой школьной столовой, соблюдением работниками столовой и обучающимися требований СанПиН, ведением необходимой документации по бухгалтерскому учету и финансовой отчетности школьной столовой на хорошем уровне.
 - Школа пропагандирует принципы здорового образа жизни и полноценного питания, в том числе и за счет дополнительных внебюджетных (родительских) финансовых средств.
 - В школе исполняются нормативно-правовые акты, регламентирующих деятельность школы в области защиты прав и свобод обучающихся, их здоровья, питания, охраны труда, отдыха, самоуправления.
 - Качество и срок годности продуктов питания в пищеблоке в норме.

Члены комиссии:

Хайрутдинова М.Х.: Хоф
Бурганова Р.С.: Роф
Фадеева Г.Х.: Гоф
Хитматова А.Г.: ХГ
Демидова С.А.: С.А.
Фаляхова Р.Г.: Р.Г.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
обшебразовательной организации
Чернов П.А. Директор школы П.А.Чернов

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			
15.02.2024	Горячий завтрак	Блюдо доведено до готовности	прошло оценку по норме выхода.	отобраны 3 блюда. норма выхода блюда в соответствии с меню	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ Внешний вид: свекла мелко измельчена. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: темно-малиновый. Запах: свеклы. РАГУ ИЗ ПТИЦЫ Внешний вид: мясо вместе с соусом и гарниром уложено в баранчик, овощи сохранили форму нарезки. Консистенция: сочная, мягкая. Цвет: оранжевый. Запах: свойственный мясу птицы, томата, овощей. КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле. РАГУ ИЗ ПТИЦЫ Внешний вид: мясо вместе с соусом и гарниром уложено в баранчик, овощи сохранили форму нарезки. Консистенция: сочная, мягкая. Цвет: оранжевый. Запах: свойственный мясу птицы, томата, овощей. КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.	Блюда теплые	

					и чистая, сами плоды целые, с отсутствием механических повреждений и повреждений сельскохозяйственными вредителями, микроорганизмами и физиологическими заболеваниями..			
--	--	--	--	--	---	--	--	--

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).