

ПРОТОКОЛ (примерный)

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ «Бершбашевская основная общеобразовательная
(наименование общеобразовательной организации)школа КМР РТ

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Миннуллина Ф.Ф.

Чл

Члены комиссии:

Дверьянов М.А.
Диниева Л.И.

В присутствии

 составили настоящую справку о том, что «20» сентября 2024 г. в 10 час. 50 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

2
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве ;1 бушарное полотенце
(примечание: если есть замечания)Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

20 минут, дети успевают

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

принять пищу.
(примечание)

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

дежурство Некарову Р.А. обучающихся в столовой (как организовано)учащиеся не дежурят
дежурство педагогов

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

удовлетворит.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

удов.

- наличие 2-х комплектов подносов

удов.

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов

хорошее

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню имеется, размещено в доступном месте

При желании учащиеся могут подойти и ознакомиться.

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется, хранится в холодильнике, на отдельной полке

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

питание учащихся организовано и соответствует требованиям СанПиН, работу по организации питания можно оценить удовлетворительно.

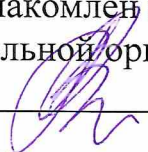
Члены комиссии:

Аверьянов М.А.

Аннича И.И.

Миницимова Ф.Ф.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

 С.В. Лазарев
