

ПРОТОКОЛ (примерный)

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ Берлибалинская основная общеобразовательная
(наименование общеобразовательной организации)

школа КМР РТ
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Минишлина Ф.Ф.

Чл

Члены комиссии:

Диниш С.И.

Акишова Л.И.

В присутствии

_____ составили настоящую справку о том, что «19» марта 2026 г. в 10 час. 40 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 _____;

одно бумажное полотенце

(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, дети успевают принять пищу

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

учащиеся не дежурят

дежурство педагогов

контролирует дежурный учитель

следит за порядком в столовой

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

удовлетворительно

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

удовлетворительно

- наличие 2-х комплектов подносов

удовлет

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

удовлет.

- гигиеническое состояние столовых приборов

хорошо

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Меню имеется, размещен в доступном месте
При желании ознакомиться можно подойти
и ознакомиться

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеются, находятся в холодильнике

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Питание учащейся организованно соответствует
требованиям санпина, работу по организации
питания можно считать на удовлетворительном

Члены комиссии:

Миникулова Ф.Ф. Минф.
Алиев С.И. Минф.
Алиева Л.И. Минф.