

ПРОТОКОЛ (примерный) **исследования организации питания в общеобразовательной организации**

(наименование общеобразовательной организации)

МБОУ "Бурманское основное общеобразовательное
школа "КМР РТ"
 (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Александровича Ф.Ф.

Чл

Члены комиссии: Усманова Т.Р.

Тамбиева Л.Ф.

В присутствии

составили настоящую справку о том, что «19» ноября 2025 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 бурманское помещение
 (примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

20 минут, дети успевают принять пищу
 (примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
 столовой: Аскарову Т.В.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

учащиеся не дежурят

дежурство педагогов

дежурной учительницей контролирует
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

удовлет.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

удовлет.

- наличие 2-х комплектов подносов

удовлет.

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

удовлет.

- гигиеническое состояние столовых приборов

хорошее

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню имеется, размещено в доступном месте при прохождении учащихся 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:

имеющиеся учащиеся организованно и соответствует требованиям санитарной работы по организации питания можно считать на удовлетворительно.

Члены комиссии:

*Зинтбаева Т.Р. учр
Зинтбаева Н.А. учр
Миндугеева Ф.Ф. учр*

Со справкой из
общеобразоват