

# ПРОТОКОЛ №1

## исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ «Гимназия №1 имени Ч.Т. Айтматова пгт Кукмор»

(наименование общеобразовательной организации)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Ахметкулов Ф. М.

Шатгареев А. М.

Члены комиссии:

Тимуров Т. В.

В присутствии

Мингазетовой Т. Р. и Шамгареевой В.

родителей №4 класса

составили настоящую справку о том, что «27» 09 2022  
-2022 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

6 штук горячая и холодная вода есть

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве  
2;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

есть

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

Условиями

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Мушиной Ф.И.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

у учащихся в классе, платки, фаршурки, перчатки, маски, иллещеся, у дежурных

дежурство педагогов

классные руководители дежурят во время приема пищи

чистота зала

в удовлетворительном состоянии

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 120 мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствующий

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

в норме

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

есть

- гигиеническое состояние столовых приборов

хорошо вымыты

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

нет



Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

в холловской

Ассортимент буфетной продукции

осуществуем

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Обратить внимание на качество в  
обедном зале, на внешний вид  
поваров, на сервировку стола

Члены комиссии:

Артюшова С. М.

Мандрава С. И.

Мингауров Т. Д.

Шкелович В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации

Жамнов Д. Т.