

ПРОТОКОЛ №4

исследования организации питания в общеобразовательной организации

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

(наименование общеобразовательной организации)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Ахметкуловой З.М.

Члены комиссии:

Шангареева А.М.

Тилекова Т.В.

В присутствии

родителей 9б класса Закировой З.Р.
Башимановой Т.Р.

составили настоящую справку о том, что «22» 12
2022 г. в 9 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

6 шт. с установленной горячей и холодной водой.

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве
2;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

3 шт.

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

имеется в утренней

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

Успевающей.

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Мушкиной Р. А.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

по графику дежурят 9 классов

дежурство педагогов

классные руководители со своих классов.

чистота зала

удовлетворительная

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

достаточно посадочных мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

в спец одежде поваров.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

столы чистые, наблюдаются дежурные, содержат в чистоте

- наличие 2-х комплектов подносов

имеются

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеются

- гигиеническое состояние столовых приборов

хорошее состояние, блещущие.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

буфета нет

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

рацион питания соответствует меню данного
дня

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

контр. блюда повара и шеф-повар пог-
готовлены

Ассортимент буфетной продукции

нет.

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Денег мало покупаю фруктов и овощей
взвешивания показаны фактически все
блюда соответствуют норме выхода блюда
Обратить внимание на повешенные куш-
порт питания среди обучающихся.
Обратить на санитарное состояние
обеденной зоны и пищеблока.

Члены комиссии:

И. И. Колтунове А. М.
И. И. Мангарова А. И.
И. И. Шарипова Т. Т.
И. И. Мухомов Т. В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

директор гимназии: Касимов В. Т.