

## ПРОТОКОЛ

### исследования организации питания в общеобразовательной организации

(наименование общеобразовательной организации)

МБОУ «Сабабашская ООШ»

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Халимов М. Г.

Члены комиссии: Хасбиева М. Р., Мухариемова З. М., Тейкутгулова Р. Р.,  
Шарифуллина Д. М.

В присутствии

повар Тарипова Т. А.

составили настоящую справку о том, что «22» мая 2024 г. в  
10 час. 45 мин. проведено исследование организации питания в  
общеобразовательной организации.

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

3шт, есть холодная и горячая вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла 3шт

Наличие графика работы столовой

на стене в столовой

Наличие графика приема пищи обучающихся

на стене в столовой

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

перемена 10 минут, дети успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной  
столовой: Тариповой Т. А.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурный учитель и уч. наглядные классы следят за  
дежурство педагогов

порядок и прием пищи

чистота зала чисто

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

мебель имеется, 25 мест - 25

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

Товары одеты в соотв. с нормами СанПиН Белни  
каштан, перчатки, каубак

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

хорошее

- наличие 2-х комплектов подносов

хорошее

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

хорошее

- гигиеническое состояние столовых приборов

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Меню на стене в столовой

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

рацион питания соответствует утвержденному меню

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

контроль блюд имеется

Ассортимент буфетной продукции

соответствует меню

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке) Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

продолжить работу в этом направлении

Члены комиссии: Зав, Буф, Зав, Шеф

Со справкой ознакомлен

Директор школы:  Халимов И.Г.

