

ПРОТОКОЛ 1

исследования организации питания в МБОУ «Изминская СОШ» (наименование общеобразовательной организации)

Комиссия в составе: 5 человек

Председатель комиссии: Гибадуллин З.Ф.- директор школы

Члены комиссии:

Усманова Н.Н. – ЗДВР

Зарипова А.С. – член совета родителей

Набиева З.Т. – член совета родителей

Хадиева Г.А.-член совета родителей

Латипов А.И.-член совета родителей

В присутствии завхоза Шайхетдиновой А.М. составили настоящую справку о том, что 13 октября 2023г. в 9.50 ч. проведено исследование организации питания в МБОУ «Изминская СОШ»

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве *4 штук*,
подведена вода *холодная и горячая*,

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве *4 штук*;

Наличие мыла *имеется*

Наличие графика работы столовой *имеется*

Наличие графика приема пищи обучающихся *имеется*

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) *перемена 20 минут, обучающиеся успевают принять пищу.*

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой:

ЗДВР Усмановой Н.Н.

дежурство педагогов организовано *по графику*

чистота зала *соответствует требованиям СанПиН*

Помещение для приема пищи оборудовано столовой *мебелью (столами, стульями)*;

количество посадочных мест в обеденном зале *100*

Достаточно посадочных мест, мебели, технологического оборудования.

Внешний вид поваров *соответствует требованиям СанПиН*

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов *соответствует требованиям СанПиН*

- наличие 2-х комплектов подносов *имеются*

- наличие 2-х комплектов столовых приборов *имеются*

-гигиеническое состояние столовых приборов *соответствует требованиям СанПиН*

Наличие и доступность размещения меню : *меню размещено в обеденном зале, на доступном месте*

Соответствие рационов питания утвержденному меню: *рацион питания соответствует утвержденному меню*

Наличие и месторасположение контрольных блюд: *контрольные блюда имеются, хранятся в специальном холодильнике*

Качество готовой пищи (таблица 1)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Считать работу столовой МБОУ «Изминская СОШ» соответствующей требованиям СанПиН.

Нарушений не было выявлено.

Члены комиссии: 1) Усманова Н.Н.

2) Зарипова А.С.

3) Набиева З.Т

4) Хадиева Г.А

5)Латипов А.И.

Со справкой ознакомлен:

Директор школы:

Гибадуллин З.Ф./



ПРОТОКОЛ 2

исследования организации питания в МБОУ «Изминская СОШ» (наименование общеобразовательной организации)

Комиссия в составе: 5 человек

Председатель комиссии: Гибадуллин З.Ф.- директор школы

Члены комиссии:

Усманова Н.Н. – ЗДВР

Зарипова А.С. – член совета родителей

Набиева З.Т. – член совета родителей

Хадиева Г.А.-член совета родителей

Латипов А.И.-член совета родителей

В присутствии завхоза Шайхетдиновой А.М. составили настоящую справку о том, что 12 декабря 2023г. в 9.40 ч. проведено исследование организации питания в МБОУ «Изминская СОШ»

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве *4 штук*, подведена вода *холодная и горячая*,

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве *4 штук*;

Наличие мыла *имеется*

Наличие графика работы столовой *имеется*

Наличие графика приема пищи обучающихся *имеется*

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) *перемена 20 минут, обучающиеся успевают принять пищу.*

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой:

ЗДВР Усмановой Н.Н.

дежурство педагогов организовано *по графику*

чистота зала *соответствует требованиям СанПиН*

Помещение для приема пищи оборудовано столовой *мебелью (столами, стульями)*;

количество посадочных мест в обеденном зале *100*

Достаточно посадочных мест, мебели, технологического оборудования.

Внешний вид поваров *соответствует требованиям СанПиН*

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов *соответствует требованиям СанПиН*

- наличие 2-х комплектов подносов *имеются*

- наличие 2-х комплектов столовых приборов *имеются*

-гигиеническое состояние столовых приборов *соответствует требованиям СанПиН*

Наличие и доступность размещения меню : *меню размещено в обеденном зале, на доступном месте*

Соответствие рационов питания утвержденному меню: *рацион питания соответствует утвержденному меню*

Наличие и месторасположение контрольных блюд: *контрольные блюда имеются, хранятся в специальном холодильнике*

Качество готовой пищи (таблица 1)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Считать работу столовой МБОУ «Изминская СОШ» соответствующей требованиям СанПиН.

Нарушений не было выявлено.

Члены комиссии: 1) Усманова Н.Н.

2) Зарипова А.С.

3) Набиева З.Т

4) Хадиева Г.А

5)Латипов А.И.

Со справкой ознакомлен:

Директор школы:

Гибадуллин З.Ф./



ПРОТОКОЛ 3

исследования организации питания в МБОУ «Изминская СОШ» (наименование общеобразовательной организации)

Комиссия в составе: 5 человек

Председатель комиссии: Гибадуллин З.Ф.- директор школы

Члены комиссии:

Усманова Н.Н. – ЗДВР

Зарипова А.С. – член совета родителей

Набиева З.Т. – член совета родителей

Хадиева Г.А.-член совета родителей

Латипов А.И.-член совета родителей

В присутствии завхоза Шайхетдиновой А.М. составили настоящую справку о том, что 12 марта 2024г. в 9.50 ч. проведено исследование организации питания в МБОУ «Изминская СОШ»

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве *4 штук*,
подведена вода *холодная и горячая*,

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве *4 штук*;

Наличие мыла *имеется*

Наличие графика работы столовой *имеется*

Наличие графика приема пищи обучающихся *имеется*

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) *перемена 20 минут, обучающиеся успевают принять пищу.*

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой:

ЗДВР Усмановой Н.Н.

дежурство педагогов организовано *по графику*

чистота зала *соответствует требованиям СанПиН*

Помещение для приема пищи оборудовано столовой *мебелью (столами, стульями)*;

количество посадочных мест в обеденном зале *100*

Достаточно посадочных мест, мебели, технологического оборудования.

Внешний вид поваров *соответствует требованиям СанПиН*

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов *соответствует требованиям СанПиН*

- наличие 2-х комплектов подносов *имеются*

- наличие 2-х комплектов столовых приборов *имеются*

-гигиеническое состояние столовых приборов *соответствует требованиям СанПиН*

Наличие и доступность размещения меню : *меню размещено в обеденном зале, на доступном месте*

Соответствие рационов питания утвержденному меню: *рацион питания соответствует утвержденному меню*

Наличие и месторасположение контрольных блюд: *контрольные блюда имеются, хранятся в специальном холодильнике*

Качество готовой пищи (таблица 1)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Считать работу столовой МБОУ «Изминская СОШ» соответствующей требованиям СанПиН.

Нарушений не было выявлено.

Члены комиссии: 1) Усманова Н.Н.

2) Зарипова А.С.

3) Набиева З.Т

4) Хадиева Г.А

5)Латипов А.И.

Со справкой ознакомлен:

Директор школы:

Гибадуллин З.Ф./



ПРОТОКОЛ 2

исследования организации питания в МБОУ «Изминская СОШ» (наименование общеобразовательной организации)

Комиссия в составе: 5 человек

Председатель комиссии: Гибадуллин З.Ф.- директор школы

Члены комиссии:

Усманова Н.Н. – ЗДВР

Зарипова А.С. – член совета родителей

Набиева З.Т. – член совета родителей

Хадиева Г.А.-член совета родителей

Латипов А.И.-член совета родителей

В присутствии завхоза Шайхетдиновой А.М. составили настоящую справку о том, что 20 мая 2024г. в 9.40 ч. проведено исследование организации питания в МБОУ «Изминская СОШ»

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве *4 штук*,
подведена вода *холодная и горячая*,

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве *4 штук*;

Наличие мыла *имеется*

Наличие графика работы столовой *имеется*

Наличие графика приема пищи обучающихся *имеется*

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) *перемена 20 минут, обучающиеся успевают принять пищу.*

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой:

ЗДВР Усмановой Н.Н.

дежурство педагогов организовано *по графику*

чистота зала *соответствует требованиям СанПиН*

Помещение для приема пищи оборудовано столовой *мебелью (столами, стульями)*;

количество посадочных мест в обеденном зале *100*

Достаточно посадочных мест, мебели, технологического оборудования.

Внешний вид поваров *соответствует требованиям СанПиН*

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов *соответствует требованиям СанПиН*

- наличие 2-х комплектов подносов *имеются*

- наличие 2-х комплектов столовых приборов *имеются*

-гигиеническое состояние столовых приборов *соответствует требованиям СанПиН*

Наличие и доступность размещения меню : *меню размещено в обеденном зале, на доступном месте*

Соответствие рационов питания утвержденному меню: *рацион питания соответствует утвержденному меню*

Наличие и месторасположение контрольных блюд: *контрольные блюда имеются, хранятся в специальном холодильнике*

Качество готовой пищи (таблица 1)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Считать работу столовой МБОУ «Изминская СОШ» соответствующей требованиям СанПиН.

Нарушений не было выявлено.

Члены комиссии: 1) Усманова Н.Н.

2) Зарипова А.С.

3) Набиева З.Т

4) Хадиева Г.А

5)Латипов А.И.

Со справкой ознакомлен:

Директор школы:

Гибадуллин З.Ф./

