

ПРОТОКОЛ  
исследования организации питания в МБОУ «Изминская СОШ»  
мановал  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Усманова Н.Н.

Члены комиссии: Гариева Т.А., Асатова Р.М., Зарина А.С.

В присутствии поваров Цурисовой Р. Ахкашевой З.Г.  
составили настоящую справку о том, что «75» мая 2023 г. в 9 час. 55 мин.  
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,  
холодные и горячие вода есть  
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

Рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1 штук;  
в рабочей составили.  
(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой на стене

Наличие графика приема пищи обучающихся на стене

Продолжительность перемены 20 мин.

дети успевают поесть  
(примечание: успевают ли дети принять пищу))

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

Дежурство обучающихся в столовой (как организовано) по графику

Дежурство педагогов в кружок и контролируют детей в столовую, следят за порядком

Чистота зала в зале чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями и др.)

имеется; количество посадочных мест в обеденном зале 100.

Внешний вид поваров в соответствии с требованиями

Эстетичность накрытия столов:

-гигиеническое состояние столов хорошее

-гигиеническое состояние столовых приборов хорошее

Наличие и доступность размещения меню на стене

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует утвержденно

Наличие и месторасположение контрольных блюд имеется, хранится в холодильнике

Качество готовой пищи (таблица 1)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

всестать работу столовой МБОУ «Изминская СОШ»  
соответствует требованиям СанПиН

Члены комиссии:

Усманова Н.Н.  
Гариева Т.А.  
Асатова Р.М.

Со справкой ознакомлен:

Директор школы З.Ф.Гибатуллин



**МБОУ «Изминская средняя общеобразовательная школа Сабинского  
муниципального района Республики Татарстан»**

**Оценочный лист  
комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся**

Дата и время проведения проверки: 15.05.2023, 9<sup>55</sup> часов


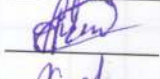

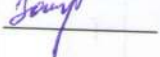
Члены Комиссии, проводившие проверку:

Ахметова Р.М., Кариева Т.А., Зарипова А.С.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
<b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	+	
	– мылу и антисептикам;	+	
	– средствам для сушки рук	+	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
<b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b>			
3	Помещение для приема пищи чистое	+	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	+	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	+	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	+	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	+	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	+	
<b>Режим работы помещений для приема пищи</b>			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	+	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	+	

Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	+	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	+	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	+	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	+	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	+	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	+	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	+	
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	+	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	+	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	+	

Члены комиссии:

 Ушамова Н.Н.  
 Асатова Д.М.  
 Гадиева Г.А.  
 Заримова А.С.

ПРОТОКОЛ  
исследования организации питания в МБОУ «Изминская СОШ»

мановая

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Урманова Н.Н.

Члены комиссии: Ахметова Р.М., Рахметова Т.А.

В присутствии поваров Цурисовой, Ахнашовой З.А.  
составили настоящую справку о том, что «22» марта 2023 г. в 9 час. 55 мин.  
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,  
есть холодная и горячая вода  
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

Рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 штук;  
все приборы электрополотенца работают  
(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой на стене

Наличие графика приема пищи обучающихся на стене

Продолжительность перемены 10 мин.

дети успевают поесть.  
(примечание: успевают ли дети принять пищу))

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

Дежурство обучающихся в столовой (как организовано) организовано по графику

Дежурство педагогов и руководителям столовой в столовую вместе с детьми.

Чистота зала всегда чисто.

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями и др.)

имеется; количество посадочных мест в обеденном зале 100.

Внешний вид поваров хорошее соответственно с требованиями.

Эстетичность накрытия столов:

-гигиеническое состояние столов хорошее

-гигиеническое состояние столовых приборов хорошее

Наличие и доступность размещения меню на стене

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует утвержденному

Наличие и месторасположение контрольных блюд имеется, хранятся в холодильнике.

Качество готовой пищи (таблица 1)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

считать работу столовой Изминской средней школы  
соответствующей требованиям СанПиН.

Члены комиссии:

Урманова Н.Н.  
Ахметова Р.М.  
Рахметова Т.А.

Со справкой ознакомлен:

Директор школы З.Ф. Гибатуллин



**МБОУ «Изминская средняя общеобразовательная школа Сабинского  
муниципального района Республики Татарстан»**

**Оценочный лист  
комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся**

Дата и время проведения проверки: 22.03.2023, 9<sup>55</sup>ч.


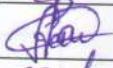
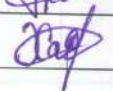
Члены Комиссии, проводившие проверку:

Аватова Р.М., Карсеева Т.А.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
<b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	+	
	– мылу и антисептикам;	+	
	– средствам для сушки рук	+	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
<b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b>			
3	Помещение для приема пищи чистое	+	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	+	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	+	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	+	
7	Обеденные столы чистые (протерты)	+	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	+	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	+	
<b>Режим работы помещений для приема пищи</b>			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	+	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	+	

Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	+	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	+	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	+	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	+	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	+	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	+	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	+	
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	+	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	+	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	+	

Члены комиссии:

 Чумакова Н. Н.  
 Асанова Р. А.  
 Кариева Т. А.

ПРОТОКОЛ  
исследования организации питания в МБОУ «Изминская СОШ»

м.п. 01.09.2022  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Урманова Н.Н.

Члены комиссии: Жамова Р.М., Рагимова Т.А., Набиева З.Т.,  
Зарипова А.С.

В присутствии поваров Идрисовой Т. и Нурмухамбетовой  
составили настоящую справку о том, что «21» сентября 2022 г. в 9 час. 55 мин.  
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,  
есть холодное и горячее вода  
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

Рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 штук;  
все электрополотенца работают  
(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой на стене столовой

Наличие графика приема пищи обучающихся на стене столовой

Продолжительность перемены 20 мин.

дети успевают принять пищу  
(примечание: успевают ли дети принять пищу))

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

Дежурство обучающихся в столовой (как организовано) организовано по графику

Дежурство педагогов классные руководители следуют в столовую с детьми и

Чистота зала соответствует требованиям СанПиН, следит за порядком

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями и др.)

мебель имеется; количество посадочных мест в обеденном зале 100.

Внешний вид поваров одежда в соответствии с нормами СанПиН, белая халат, колпак,

Эстетичность накрытия столов: перчатки.

-гигиеническое состояние столов хорошее

-гигиеническое состояние столовых приборов хорошее

Наличие и доступность размещения меню меню находится на стене столовой

Соответствие рационов питания утвержденному меню: рацион питания соответствует утвержденному меню

Наличие и месторасположение контрольных блюдец контрольные блюдец имеются и хранятся в холодильнике

Качество готовой пищи (таблица 1)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

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

Члены комиссии:

Урманова Н.Н.  
Жамова Р.М.  
Рагимова Т.А.  
Набиева З.Т.  
Зарипова А.С.

Со справкой ознакомлен.

Директор школы З.Ф. Табадуллин



**МБОУ «Изминская средняя общеобразовательная школа Сабинского  
муниципального района Республики Татарстан»**

**Оценочный лист  
комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся**

Дата и время проведения проверки: 21.09.2022, 9:55

Члены Комиссии, проводившие проверку:


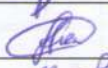
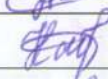
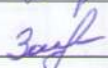
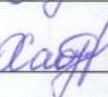
Зарипова А.С., Асатовола Р.И., Набиева З.М., Гариева Т.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
<b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	+	
	– мылу и антисептикам;	+	
	– средствам для сушки рук	+	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
<b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b>			
3	Помещение для приема пищи чистое	+	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	+	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	+	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	+	✗
7	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	+	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	+	
<b>Режим работы помещений для приема пищи</b>			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	+	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	+	



Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	+	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	+	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	+	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	+	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	+	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	+	✗
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	+	
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	+	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	+	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	+	

Члены комиссии:

 Усманова Н.Н.  
 Асатова Р.М.  
 Набиева З.Ш.  
 Зарипова А.С.  
 Кариева Ж.А.

ПРОТОКОЛ  
исследования организации питания в МБОУ «Изминская СОШ»

Аламова  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Усманова Н.Н.

Члены комиссии: Асатова Р.М., Кариева Т.А.,  
Набиева З.Т., Зарипова А.С.

В присутствии поваров Уришовой Т. и Курмураметовой Р.  
составили настоящую справку о том, что «22» декабря 2022 г. в 9 час. 45 мин.  
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,  
есть холодная и горячая вода;  
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

Рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 штук;  
все электрополотенца работают  
(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой на стене столовой

Наличие графика приема пищи обучающихся на стене столовой

Продолжительность перемены 20 мин.

дети успевают принять пищу  
(примечание: успевают ли дети принять пищу))

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной  
столовой: ЗРВР Усмановой Н.Н.

Дежурство обучающихся в столовой (как организовано) организовано по графику

Дежурство педагогов классные руководители осуществляют дежурство, следят

Чистота зала чисто за порядком.

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями и др.)

мебель имеется; количество посадочных мест в обеденном зале 100.

Внешний вид поваров одежда белая, чистая, капюшон, перчатки

Эстетичность накрытия столов:

-гигиеническое состояние столов хорошее

-гигиеническое состояние столовых приборов хорошее

Наличие и доступность размещения меню находится на стене

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд имеются

Качество готовой пищи (таблица 1)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Усманова Н.Н.  
Асатова Р.М.  
Кариева Т.А.  
Набиева З.Т.  
Зарипова А.С.

Со справкой ознакомлен:

Директор школы

З.Ф.Т. Габдуллин



**МБОУ «Изминская средняя общеобразовательная школа Сабинского  
муниципального района Республики Татарстан»**

**Оценочный лист  
комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся**

Дата и время проведения проверки: 22.12.2022, 9.45

Члены Комиссии, проводившие проверку:

Асатова Т.М., Кабиева З.М., Зарипова А.С., Хареева Т.А.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
<b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам;	✓	
	– средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b>			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	✓	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	✓	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	✓	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
<b>Режим работы помещений для приема пищи</b>			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	

Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	✓	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	✓	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	✓	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	✓	
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Члены комиссии:

