

ПРОТОКОЛ 5

исследования организации питания в общеобразовательной организации

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение – Аланская средняя общеобразовательная школа Тюлячинского муниципального района Республики Татарстан
(наименование общеобразовательной организации)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии - Исмаилюва С.Р.

Члены комиссии: представители родительской общественности МБОУ-Аланской СОШ

Садожкова Т.Ш., Барониева А.Х.

В присутствии:

составили настоящую справку о том, что «03» 03 20 25 г. в 10 час. 25 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 2 шт

имеется 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 – есть

Наличие дезинфицирующего средства – есть

Журнал дезинфекции и уборки помещения – есть

Наличие графика работы столовой – есть

Наличие графика приема пищи обучающихся – есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) да

(примечание)

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

повар

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) -

дежурство педагогов – классные руководители

чистота зала – чисто

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

Внешний вид поваров – фартук, колпак, перчатки

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов – чисто

- наличие 2-х комплектов подносов – есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов – есть

- гигиеническое состояние столовых приборов – есть

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

буфет не имеется

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции – не имеется буфет

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия делает выводы и рекомендует:

Правильности кулинарной обработки доведено до готовности, выдан бюллетень согласно меню, контрольные блюда соответствуют.

Члены комиссии:

Садожкова Т.Ш.
Исмаилюва С.Р.
Барониева А.Х.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Расеков

ПРОТОКОЛ 6

исследования организации питания в общеобразовательной организации

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение + Аланская средняя общеобразовательная школа Тюлячинского муниципального района Республики Татарстан
(наименование общеобразовательной организации)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии - Исмаилова С.Р.

Члены комиссии: представители родительской общественности МБОУ-Аланской СОШ

Сагитова Ф.Ш., Бароньева А.Х.

В присутствии:

составили настоящую справку о том, что «10» 03 20 25 г. в 10 час. 25 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 2

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве

буфетное полотенце

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла - есть

Наличие дезинфицирующего средства - есть

Журнал дезинфекции и уборки помещения - есть

Наличие графика работы столовой - есть

Наличие графика приема пищи обучающихся - есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

20 минут, дети успевают принять пищу

(примечание)

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

повар

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) -

дежурство педагогов - классные руководители

чистота зала - чисто

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

Внешний вид поваров - фартук, халат, перчатки

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов - чисто

- наличие 2-х комплектов подносов - есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов - имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов - +

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: -

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: имеется

Ассортимент буфетной продукции - нет

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия делает выводы и рекомендует:

Буфета соответствует утвержденному меню
работники столовой соблюдают гигиенические
требования, соблюдается дежурство педагогов

Члены комиссии:

Сагитова Ф.Ш.
Бароньева А.Х.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Тасилов

Протокол № 5
по итогам проведения родительского контроля за качеством питания
в МБОУ – Аланской средней общеобразовательной школе

Дата проверки: 03.03.2025.

Время проверки: 10.25.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Гатауллина Д.Г. – зам.директора по ВР.
2. Зиятдинова А.Ф. – ответственная по питанию.
3. Исмагилова С.Р. – председатель комиссии – родитель.
4. Садыкова Г.Ш. – член род.комитета.

составили настоящий акт в том, что 03.03.2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой МБОУ – Аланской средней общеобразовательной школы.

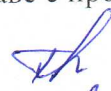
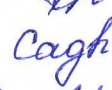
В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссий порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом.
5. В обеденном зале посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Гатауллина Д.Г. 
2. Садыкова Г.Ш. 
3. Исмагилова С.Р. 
4. _____

Протокол № 6
по итогам проведения родительского контроля за качеством питания
в МБОУ – Аланской средней общеобразовательной школе

Дата проверки: 10.03 г.

Время проверки: 10.25.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Гатауллина Д.Г. – зам.директора по ВР.
2. Зиятдинова А.Ф. – ответственная по питанию.
3. Исмагилова С.Р. – председатель комиссии – родитель.
4. Садыкова Г.Ш. – член род.комитета.

составили настоящий акт в том, что 10.03.2015 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой МБОУ – Аланской средней общеобразовательной школы.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом.
5. В обеденном зале посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Садыкова Г.Ш. Сады
2. Исмагилова С.Р. Исма
3. Барышева А.Х. Бар
4. _____