

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации
МБОУ – Узьянской средней общеобразовательной школе Тюлячинского района РТ

(наименование общеобразовательной организации)

плановая

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Майсурадзе Н.В.

Члены комиссии:

Зуикова С.В., Сернова В.А., Алексеева З.З.

В присутствии

повара Гимевой Г.К.

составили настоящую справку о том, что « 8 » сентября 2022 г. в 9 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

3 шт., есть горячая и холодная вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены бумажные полотенца в количестве 3 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

имеется жидкое хозяйственное мыло

Наличие графика работы столовой

имеется на стенде

Наличие графика приема пищи обучающихся

имеется на стенде

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

перемена 15 минут, учащиеся успевают покушать

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: Жушкова Т.А.

дежурство педагогов в столовой (как организовано)

каждый педагог, приходящий в столовую с детьми, несет ответственность за порядок, приемлемый уровень

чистота зала

чисто

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

мебель имеется

количество посадочных мест - 80

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

повара одеты в соответствии с нормами СанПиН (белый фартук, перчатки, маска, колпак)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

хорошее

гигиеническое состояние столовых приборов

хорошее, столовые приборы чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента продукции:

Меню вывешено на стенде в столовой

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

Рацион питания соответствует утвержденному меню

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Контрольные блюда имеются. Расположены около стола в отдельном блюде. Сметанные продукты хранятся в холодильниках

Ассортимент буфетной продукции

Ассортимент соответствует меню

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

продолжить работу в том направлении

Члены комиссии:

Мамедраде К.В. (М.П.)
Зубкова О.В. (З.П.)
Джамалова З.З. (З.П.)
Серикова В.А. (С.П.)

Со справкой ознакомлен:

Директор
МБОУ – Узякской СОШ

Н. Николаев

/Николаев А.В./

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации
МБОУ – Узьжской средней общеобразовательной школе Тюлячинского района РТ
(наименование общеобразовательной организации)

плановая

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Лаврова З. И

Члены комиссии: Космина В. М

В присутствии

повара Гимевой Г. К.

составили настоящую справку о том, что «29» сентября 2022 г. в 9
час. 15 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной
организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

3 штук, есть горячая вода и холодная.
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены бумажные полотенца в количестве

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется мало жидкое

Наличие графика работы столовой

имеется на стенде

Наличие графика приема пищи обучающихся

имеется на стенде

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

перемена 15 минут, учащиеся успевают покушать
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: Космина З. И

дежурство педагогов в столовой (как организовано)

Классные руководители, приходят в столовую с
детьми, следят за порядком и привели к чистоте

чистота зала

чисто

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

мебели имеется

количество посадочных мест - 80

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

Повара одеты в соответствии с нормами СанПиН

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

хорошее

Санитарно-гигиеническое состояние столовых приборов
хорошее, столовые приборы чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента продукции:
Меню вывешено на стенде в столовой

Соответствие рационов питания утвержденному меню:
Рацион питания соответствует утвержденному меню

Наличие и месторасположение контрольных блюд:
Контрольные блюда имеются. Расположены около стола вдали от блюд. Уточнение: убранные хранятся в холодильнике.

Ассортимент буфетной продукции
Ассортимент соответствует меню

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Продолжить работу в том же направлении

Члены комиссии:
Николаев А.В.
Ласанин А.М.

Со справкой ознакомлен:
Директор
МБОУ - Узьекской СОШ

Н. Николаев
/Николаев А.В./

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации
МБОУ – Узьянской средней общеобразовательной школе Тюлячинского района РТ

(наименование общеобразовательной организации)

плановая

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Ложкина Т.И.

Члены комиссии: Алексеева З.З., Чернова В.А.

В присутствии

повара Гимевой Г.К.

составили настоящую справку о том, что «13» октября 2022 г. в 10 час. 35 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

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

рядом с умывальниками предусмотрены бумажные полотенца в количестве

3 штуки

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется много хозяйственного жидкого

Наличие графика работы столовой

имеется на стенде

Наличие графика приема пищи обучающихся

имеется на стенде

Продолжительность перемен (успевают ли дети принять пищу)

Перемена 15 минут, ребята успевают покушать
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: Ложкина Т.И.

дежурство педагогов в столовой (как организовано)

Классное руководство приходит в столовую с детьми, следит за порядком и приемом 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

количество посадочных мест - 80
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

Повара одеты в соответствии с нормами СанПиН

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

хорошее

- гигиеническое состояние столовых приборов

хорошее, столовые приборы чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента продукции:

Меню вывешено на стенде в столовой

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

Рацион питания соответствует утвержденному меню

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Контрольные блюда имеются. Расположены около
студенческой буфетной. Уточнение: пробог хранятся в
холодильнике

Ассортимент буфетной продукции

Ассортимент 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:

Пакшина
Викторова З.З.
Чернова В.А.

Со справкой ознакомлен:

Директор
МБОУ - Узьской СОШ

Н. Николаев / Николаев А.В./

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации
МБОУ – Узькской средней общеобразовательной школе Тюлячинского района РТ

(наименование общеобразовательной организации)

плановая

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Зуйкова О.В.

Члены комиссии:

В присутствии

повара Гимевой Г.К.

составили настоящую справку о том, что «11» ноября 2022 г. в 10
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

3 штук, есть холодная и горячая вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены бумажные полотенца в количестве 3 штук;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется моющее хозяйственное жидкое

Наличие графика работы столовой

имеется на стене

Наличие графика приема пищи обучающихся

имеется на стене

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

Перемена 15 мин, ребята успевают покушать

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Тюшкина Т. Р.

дежурство педагогов в столовой (как организовано)

Классные руководители приходят в столовую с детьми, следят за поведением и приемом 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

качество посадочных мест – 80

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

повара одеты в соответствии с нормами СанПиН

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

хорошее

- гигиеническое состояние столовых приборов

хорошее, столовые приборы чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента продукции:

Меню вывешено на стене в столовой.

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

Рацион питания соответствует утвержденному меню

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Контрольные блюда имеются. Располагаются как стала впереди буфет. Суточные пробы хранятся в холодильнике.

Ассортимент буфетной продукции

Ассортимент 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:

Зуйкова О.В.

[Подпись]

Со справкой ознакомлен:

Директор

МБОУ – Узякской СОШ

[Подпись]

/Николаев А.В./

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации
МБОУ – Узьянской средней общеобразовательной школе Тюлячинского района РТ
(наименование общеобразовательной организации)

плановая

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Зайкина Т

Члены комиссии:

В присутствии

повара Гимевой Г.К.

составили настоящую справку о том, что «8» декабря 2022 г. в 10 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

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

рядом с умывальниками предусмотрены бумажные полотенца в количестве

3 штуки.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется мыло жидкое

Наличие графика работы столовой

имеется на стене

Наличие графика приема пищи обучающихся

имеется на стене

Продолжительность перемен (успевают ли дети принять пищу)

Перерыва 15 минут, ребята успевают покушать
(примечание)

на кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Товшкис М.П.

дежурство педагогов в столовой (как организовано)

Классные руководители приходят в столовую с детьми, следят за порядком и приемом 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

количество посадочных мест - 80

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

повара одеты в соответствии с нормами СанПиН

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

- гигиеническое состояние столовых приборов

хорошее, столовые приборы чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента продукции:

Меню вывешено на стенде в столовой

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

Рацион питания соответствует меню

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Контрольные блюда имеются. Расположены
около стола выдачи блюд. Суточного учета хра-
нятся в холодильнике.

Ассортимент буфетной продукции

Ассортимент соответствует меню

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

продолжить работу в том направлении.

Члены комиссии:

Зайнатова Т. Б. /

Со справкой ознакомлен:

Директор

МБОУ - Узьекской СОШ

Н. Николаев /

/Николаев А.В./