

ПРОТОКОЛ

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

(наименование общеобразовательной организации)

плановая

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Чернова В.А.

Члены комиссии: Тюшкеева Т.А., Тахирова Э.А., Хасаншарифова В.М.

В присутствии

повара Гимевой Г.К.

0 составили настоящую справку о том, что «21» сентября 2021 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 шт., есть горячая вода и холодная

(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 по-се можно

Наличие графика работы столовой

на стенде в столовой

Наличие графика приема пищи обучающихся

на стенде в столовой

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

перемена 15 минут, дети успевают принять пищу

(примечание)

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

дежурство педагогов в столовой (как организовано)

каждый педагог отвечает за свою смену в столовой

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

посадочных мест - 60.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

повара одеты в соответствии с требованиями

Соблюдены белый халат, перчатки, маска, колпак

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

хорошее

- гигиеническое состояние столовых приборов

хорошее

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента продукции:

Меню на стенде в столовой

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

Рацион питания соответствует утвержденному меню

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Контрольные блюда имеются

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:

*Ведь
Андрей
Андрей
Андрей*



Со справкой ознакомлен:

Директор

МБОУ – Узякской 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 Тавилова Э.М.

Члены комиссии: Чиркова В.А., Тюлькина Т.А.,
Василькина В.М.

В присутствии

повара Гимевой Г.К.

9 составили настоящую справку о том, что «16» декабря 2021 г. в
9 час. 30 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

Наличие графика работы столовой

размещен на стенде в столовой

Наличие графика приема пищи обучающихся

на стенде

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

перемена 15 мин., дети успевают принять пищу
(примечание)

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

дежурство педагогов в столовой (как организовано)

кв. рук. спускаются в столовую с детьми,
следят за порядком

чистота зала

чисто

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

мебель имеется
посадочных мест - 60 шт

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

повара одеты в спец. одежду.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

хорошее

- гигиеническое состояние столовых приборов

хорошее

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента продукции:

Меню на стенде в столовой.

Ассортимент приготовленных блюд соответствует меню.

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Контрольные блюда имеются

Греть 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:

*Васильев
Сидоров
Петров
Толстов*

Со справкой ознакомлен:

Директор

МБОУ – Узьжской СОШ



Н. Николаев

/Николаев А.В./

ПРОТОКОЛ

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

(наименование общеобразовательной организации)

плановая

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Чернова В.А.

Члены комиссии: Полыкина Т.А., Павлова Т.М., Касанширова В.А.

В присутствии

повара Гимевой Г.К.

составили настоящую справку о том, что «25» февраля 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

Наличие графика работы столовой

имеется на стене

Наличие графика приема пищи обучающихся

имеется на стене

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

перемена 15 минут, ученики успевают покушать

(примечание)

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

дежурство педагогов в столовой (как организовано)

в.рук. ходит в столовую с детьми, следит за порядком, 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 кол-во посадочных мест - 60 шт

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

повара одеты в соответствии с требованиями СанПиН бешкет халат, перчатки, шапка,

Эстетичность накрытия столов:

халатик.

- гигиеническое состояние столов

хорошее

- гигиеническое состояние столовых приборов

хорошее, столовое прибора чистое

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 выдачи блюд. 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:



Со справкой ознакомлен:

Директор

МБОУ – Узякской СОШ

Н. Николаев

/Николаев А.В./