

ПРОТОКОЛ №

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ - Балаанджарская осм. общ. школа

(наименование общеобразовательной организации)

На основании положений и приказа о родит.

контроле питания

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Сафина А. Э.

Члены комиссии: Сафина Т. Т.

Тимурева М. Р.

В присутствии повара ОУ - Саруханин Т. К.

составили настоящую справку о том, что «18» сентября

2023 г. в 9 час 50 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 (подведена холодная питьевая вода)

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

Наличие мыла

имеется

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

20 минут, дети успевают

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: на зам. дир. по В. Р. - Шихгазова А. М.

Чистота зала

соответствующее всем санитар. нормам.

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

6 столов, 12 стульев, 36 посадочных мест.
(достаточно)

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др)

Внешний вид

поваров соответствующий - одеты в чистое
хлопчатобумажное, имеются головные уборы, маски и перчатки.

Эстетичность накрытия столов:

- и гигиеническое состояние столов

соответствующее - чистое дезинфицировано

- наличие комплектов посуды и столовых приборов

имеются в достаточном количестве

- гигиеническое состояние столовых приборов

соответствующее: чистое, все дезинфици-
рованы

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента готовой продукции:

в столовой имеется еженедельное и двенад-
цатидневное утвержденное меню.
Приготовленная пища соответствует
меню.

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует.

Наличие и месторасположение контрольных

блюд: имеется, размещена в герметичные
банки и хранятся в холодильнике (в течение 48 ч.)

На основании вышеизложенного комиссия

рекомендует Питание в школьной столовой
организовано в должном уровне. Документа-
ция заполняется своевременно. Пища приго-
товлена из свежих продуктов. Работу
сотрудников пищеблока считать хорошей.

Члены комиссии: / Сафина А.Э./
/ Сафина Г.Г./
/ Гилязиева М.Р./

Саф-
Саф
Гиляз

ПРОТОКОЛ №2

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ - Балондринская ООШ

(наименование общеобразовательной организации)

На основании приказа и положения о
ролит контроле питания
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Садкина А. Э.

Члены комиссии:

Гиньзиева М. Р.
Садкина Т. Т.

В присутствии повара ОУ - Сарухонян Т. К.
составили настоящую справку о том, что « 25 » сентября

2023 г. в 9 час 45 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 (подведена холодная питьевая вода)

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

Наличие мыла

имеется

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

имеется

Продолжительность перемены(успевают ли дети принять пищу)

20 минут (успевают)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: на зам. дир. по В.Р. - Ммигазова А. М.

Чистота зала

соответствует всем санитарным нормам

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

6 столов, 12 стульев, 36 посадочных мест
(достаточно)

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др)

Внешний вид

поваров соответствующий - одет в чистые халаты, имеются головные уборы

Эстетичность накрытия столов:

- и гигиеническое состояние столов

соответствующие - чистые и дезинфицированные

-наличие комплектов посуды и столовых приборов

имеется в достаточном количестве

-гигиеническое состояние столовых приборов

соответствующие - чистые, дезинфицированные.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента готовой продукции:

в столовой имеется ежедневное и двенадцати дневное утвержденное меню. Приготовленная пища соответствует меню.

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных

блюд: имеется: размещено в герметичные банки и в течение 48 мм часов хранится в холодильнике.

На основании вышеизложенного комиссия

рекомендует организацию питания в хорошем уровне. Приготовленная еда аппетитная и вкусная. Продукты свежие и соответствуют нормам, столовое принарядное чистое. Документация в порядке.

Члены комиссии: / Сафина А.Э./

/Сафина Г.Г./

/ Гилязиева М.Р./

Саф
Саф
Гиля

ПРОТОКОЛ №3

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ - Баландинская ООШ

(наименование общеобразовательной организации)

На основании приказа и постановления о родит
контроле питания.

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Садина А. Э.

Члены комиссии: Садина Т. Т.

Гилязова М. Р.

В присутствии повара ОУ - Сафуровшии Т. Х.

составили настоящую справку о том, что « 9 » октября

20 23 г. в 9 час 50 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 (подведена холодная питьевая вода)

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

Наличие мыла

имеется

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

имеется

Продолжительность перемены(успевают ли дети принять пищу)

20 минут (успевают)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: на зав. д/р по ВР - Миняева А. М.

Чистота зала

соответствующее всем санитар. нормам.

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

6 столов, 12 стульев, 36 посадочных мест.
(достаточно)

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др)

Внешний вид

поваров соответствующий - одета в чистые каматы, имеются головные уборы, маски и перчатки.

Эстетичность накрытия столов:

- и гигиеническое состояние столов

соответствующее - чистые, дезинфицированы

-наличие комплектов посуды и столовых приборов

имеются в достаточном количестве.

-гигиеническое состояние столовых приборов

соответствующее: чистое, все дезинфицировано.

Наличие и доступность размещения меню. ассортимента готовой продукции:

В столовой имеется ежедневное и двенадцати-дневное утвержденное меню. Приготовленная пища соответствует меню.

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует.

Наличие и месторасположение контрольных

блюд: имеется, размещена в термометрические банки и хранится в холодильнике (в течение 48 ч).

На основании вышеизложенного комиссия

рекомендует Питание в школьной столовой организовано в должном уровне.

Работу сотрудников пищеблока считать хорошей.

Члены комиссии: / Сафина А.Э. /

/ Сафина Г.Г. /

/ Гилязиева М.Р. /

Саф
Саф
Саф

на основании отчета о работе школьного питания за 2019-2020 учебный год

№ 299 Информационный лист 2020

(наименование образовательного учреждения (школы))

На основании приказа № 100 от 10.08.2019 г. о создании комиссии по проверке качества питания

(подпись)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Сурнина И.И.

Члены комиссии: Сурнина Т.Т.

Тихомирова И.И.

В соответствии с приказом № 100 от 10.08.2019 г. о создании комиссии по проверке качества питания

составили информационный лист о работе школьного питания за 2019-2020 учебный год

№ 299 от 10.08.2019 г. № 100 от 10.08.2019 г. о создании комиссии по проверке качества питания в образовательном учреждении (школы)

В ходе проверки были выявлены следующие нарушения:

При входе в столовую для приема пищи установлены умывальники в количестве

2 шт. (используются). Установлены мыльницы (мыло жидкое и твердое)

(приложение: фото с места замечания (подписана вода жидкая и твердая))

Наличие мыла

есть

Наличие графика работы столовой

есть

Наличие графика приема пищи обучающихся

есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

20 минут (успевают)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: на з/м. дир. по в/сн. работе Семениной И.И.

Чистота зала

соответствующее всем санитарным нормам.

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

6 столов, 12 стульев, 36 посадочных мест, (достаточно)

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др)

Внешний вид

поваров соответствующий - одеты в чистые халаты, имеются головные уборы, маски и перчатки

Эстетичность накрытия столов:

- и гигиеническое состояние столов

соответствующее - столы дезинфицированы.

-наличие комплектов посуды и столовых приборов

имеются, в достаточном количестве.

-гигиеническое состояние столовых приборов

соответствующее: чистые, все дезинфицированы

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента готовой продукции:

в столовой имеется ежедневное и двенадцатидневное утвержденное меню. Приготовленная пища соответствует меню.

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных

блюдов: имеется, размещено в герметичные банки и хранится в холодильнике (в течение 48ч)

На основании вышеизложенного комиссия

рекомендует Питание в школьной столовой организовано в должном уровне.

Работу сотрудников пищеблока считать хорошей

Члены комиссии: / Сафина А.Э. / Садо-

/ Сафина Г.Г. /

/ Гилязиева М.Р. /

ПРОТОКОЛ №5

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ - Балаандишская ООШ

(наименование общеобразовательной организации)

На основании приказа и положений о родительском контроле питания.

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Садрина А. Э.

Члены комиссии:

Садрина Э. Э.

Гильязева М. Р.

В присутствии новатора ОУ - Сарухониян Э. Э.
составили настоящую справку о том, что «13» ноября

20 23 г. в 10 час 00 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. (подведена холодильная питьевая вода)

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

Наличие мыла

имеется

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

20 минут (успевают)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: на зам. директора по восп. работе Шамсарова А. М.

Чистота зала

соответствующее всем санитарным нормам.

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

6 столов, 12 стульев, 36 посадочных мест (достаточно)

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др)

Внешний вид

поваров соответствующий - одежда в чистоте, кофты, имеются головные уборы, носки и перчатки.

Эстетичность накрытия столов:

- и гигиеническое состояние столов

соответствующее - чистое дезинфицировано.

- наличие комплектов посуды и столовых приборов

имеются, в достаточном количестве.

- гигиеническое состояние столовых приборов

соответствующее: чистое, все дезинфицированное.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента готовой продукции:

в столовой имеется еженедельное и двенадцатидневное утвержденное меню. Приготовленная пища соответствует меню.

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует.

Наличие и месторасположение контрольных

блюд: имеется, размещены в герметичные банки и хранятся в холодильнике (в течение 48ч.)

На основании вышеизложенного комиссия

рекомендует организацию питания в хорошем уровне.

Приготовленная еда аппетитная и вкусная.

Пища приготовлена из свежих продуктов.

Питание в школьной столовой организовано

в должном уровне. Работа сотрудников пищеблока оценивается хорошей.

Члены комиссии: / Сафина А.Э./

/ Сафина Г.Г./

/ Гилязиева М.Р./

Садг-