

ПРОТОКОЛ №13

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ - Балагодиская СОШ

(наименование общеобразовательной организации)

На основании приказа и положения о родитель-
ской контроле - питания

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Садрина А. Г.

Члены комиссии:

Садрина Г. Г.

Тимязева М. Р.

В присутствии повара ОУ - Сарухманов Г. Х.

составили настоящую справку о том, что « 4 » марта

20 24 г. в 10 час 05 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 (проведена 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. директора по ввр. работе Мингазовой Л. 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 чистое каменное, имеются головные уборы.

Эстетичность накрытия столов:

- и гигиеническое состояние столов

соответствующее - чистое, дезинфицирована.

-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 ежедневное и двенадцатидневное утвержденное меню.
Приготовленная пища соответствует меню.

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует.

Наличие и месторасположение контрольных

блюд: имеется, размещено в герметические банки и хранится в холодильнике. (в течение 48 ч.)

На основании вышеизложенного комиссия

рекомендует Питание в школьной столовой организовано в должном уровне. Пища приготовлена из свежих продуктов. Документация заполняется своевременно.

Члены комиссии: / Сафина А.Э./

/Сафина Г.Г./

/ Гилязиева М.Р./

Созд-
Сай
Гиль

