

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №4»
(наименование общеобразовательной организации)

качество питания в школьной столовой

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Жильцова О.И.

Члены комиссии: Чуанова Т.Ю., Минкина М.А.

В присутствии зам. директора Юсуповой Т.С.

составили настоящую справку о том, что «30» января 2024 г. в 8 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 6 (шесть)

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 6 шт.;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 10 мин./да

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

зам. директора Юсупову Т.С.
Дежурство обучающихся в столовой (как организовано) согласно графику

Дежурство педагогов согласно графику

Чистота зала в зале чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.
мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 80 мест

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует требованиям

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые

- наличие 2-х комплектов подносов имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции меню размещено
на стенде; продукция - на контрольном столе

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд контрольное блюдо
представлено

Ассортимент буфетной продукции в наличии имеются разнообразные
блюда

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

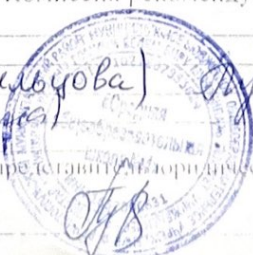
Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: замечаний нет

Члены комиссии:

Ж (Жильцова) Т (Трунова)
М (Минкина)

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации



ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №4»
(наименование общеобразовательной организации)

качество питания в школьной столовой
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Жильцова О.А.

Члены комиссии: Минкина М.А., Чузнова Т.Ю.

В присутствии зам. директора Левановой С.А.

составили настоящую справку о том, что «23» 11 2023 г. в 8 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 6 (шесть)

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 6 шт.;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 10 мин./дн

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

зам. директора Юсупову Т.С.

Дежурство обучающихся в столовой (как организован) совместно графику

Дежурство педагогов совместно графику

Чистота зала в зале чисто, столы и стулья чистые

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 80 мест

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует требованиям

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые

- наличие 2-х комплектов подносов имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню размещено на стенде; продукция - на контрольном столе

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: контрольное блюдо представлено

Ассортимент буфетной продукции в наличии имеются

разнообразное блюдо

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

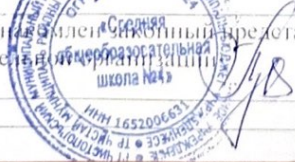
Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: замечаний нет

Члены комиссии:

Жильцова О.А. Минкина М.А. Чузнова Т.Ю.

Со справкой ознакомлен и подписан ответственный представитель юридического лица



ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации:

МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №4»
(наименование общеобразовательной организации)

качество питания в школьной столовой

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Шильцова О.А.

Члены комиссии: Шведникова Т.Н., Минкина М.А.

В присутствии зам. директора Юсуповой Т.С.

составили настоящую справку о том, что «14» декабря 2023 г. в 14 час 10 мин проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено: при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 6 (шесть)

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 6 шт. ;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 10 мин./дл

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

Дежурство обучающихся в столовой (как организовано) зам. директора Юсупову Т.С. совместно графику

Дежурство педагогов совместно графику

Чистота зала в зале чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 80 мест

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др)

Внешний вид поваров соответствует требованиям

Эстетичность накрытия столов

- гигиеническое состояние столов чистые

- наличие 2-х комплектов подносов имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню размещено на стенде; продукция - на контрольном столе

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд представлено контрольное блюдо

Ассортимент буфетной продукции в наличии имеются разнообразные блюда

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: замечаний нет

Члены комиссии: Шильцова О.А. (подпись), Шведникова Т.Н. (подпись), Минкина М.А. (подпись)

Со справкой ознакомлен законный представитель юридической организации

