

ПРОТОКОЛ №1

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ СОШ №5

(наименование общеобразовательной организации)

плановая проверка

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Чумаковой Н.С.

Члены комиссии:

Симонова Н.А.

В присутствии

зам. директора по ВР Дмитриевой А.А.

составили настоящую справку о том, что «25» сентября 2024 г. в 9.30 час. _____ мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 шт.

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт.;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется жидкое

Наличие графика работы столовой

на двери столовой висит график

Наличие графика приема пищи обучающихся

успевают имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Башурова Р.А.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

по графику

дежурство педагогов

организовано по графику

чистота зала

чисто

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

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

причесаны, чисты

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чисты

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

чисты

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

размещено на стенде в обеденном зале

ассортимент разнообразен

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует меню

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

на витрине имеется

Ассортимент буфетной продукции

треугольники, салаты, пицца.

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

Качество готовой пищи

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

На момент проверки замечаний нет

Члены комиссии:

Член / Чумаков Н.С.

Сидяева (С.)

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

заместитель директора по ВР
ответственный за питание Дмитриева А.А. ф.у

ПРОТОКОЛ №2

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ СОШ №5

(наименование общеобразовательной организации)

плановая проверка

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Чумакова НС

Члены комиссии:

Чумакова НС

В присутствии

зам. директора по ВР Дмитриева АА

составили настоящую справку о том, что «24» октября 2024 г. в 13:20 час. _____ мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 шт

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт ;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется жидкое

Наличие графика работы столовой

на двери столовой висит график

Наличие графика приема пищи обучающихся

график имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

15 мин

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

по графику

дежурство педагогов

организовано по графику

чистота зала

чисто

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

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

скрытый, чистый

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чистое

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

чистое

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

размещено на стенке в обеденном зале

ассортимент разнообразен

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует меню

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

на витрине имеется

Ассортимент буфетной продукции

кот-дол, пицца, тризальник, салаты
рыбные с капустой, салат с творогом
рыба с курицей

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

Качество готовой пищи

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

на момент проверки замечаний нет

Члены комиссии:

Чашкина О.И. (И.О.)

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

заместитель директора по ВР, ответственный за
питание Виноградов А.А. И.О.

ПРОТОКОЛ №3

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ СОШ №5

(наименование общеобразовательной организации)

плановая проверка

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Измакова Н.С.

Члены комиссии:

Ермакова Е.

В присутствии

Дмитриева А.А., завуча по ВР

составили настоящую справку о том, что «28» ноября 2024 г. в 13 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

8 штук

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется мыло в дозаторах

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

в отведенное время дети успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Бакиров Р.А.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано по графику

дежурство педагогов

организовано по графику

чистота зала

в обеденном зале чисто

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

имеется в достаточном количестве

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

чистый, опрятный

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

столы чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

имеются

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеются ложки

- гигиеническое состояние столовых приборов

столовые приборы чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Меню размещено в обеденном зале на стенде

Ассортимент буфетной продукции разнообразный

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует утвержденному меню

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

расположено в витрине

Ассортимент буфетной продукции

пирожки, сладкая выпечка, хот-дог, пирожки с капустой, рулет, свекла в тесте, пироженое

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

Качество готовой пищи

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

на момент проверки замечаний не выявлено

Члены комиссии:

И.И. Чушаков Н.С.
И.И. Ермиakov С.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

ПРОТОКОЛ № 4

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ СОШ № 5

(наименование общеобразовательной организации)

плановая проверка

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Чумаков Н.С.

Члены комиссии:

Ермакова Е.П.

В присутствии

составили настоящую справку о том, что «26» декабря 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

8 штук

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 8 шт.;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла жирное мыло в дозаторах

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

за отведенное время дети успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Бакирову Р.А.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано по графику

дежурство педагогов

по графику

чистота зала

в обеденном зале чисто

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

посадочных мест достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует нормам СанПиН
чистой опрятной

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

столы чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

в наличии ложки

- гигиеническое состояние столовых приборов

столовые приборы чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Меню размещено в обеденном зале на
стенде

Ассортимент буфетной продукции
разнообразной

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

рацион питания соответствует утвержденному меню

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

контрольные блюда размещены в буфете, в
витрине

Ассортимент буфетной продукции

сосиски в тесте, сладкая слоенка рулет с
маком, пирожки, котлеты, треугольники

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

Качество готовой пищи

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

На момент проверки замечаний не
выявлено

Члены комиссии:

И.ф. / Ивашева Н.С.
И.ф. / Ермакова Е.А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

ПРОТОКОЛ №5

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ СОШ №5

(наименование общеобразовательной организации)

плановая проверка

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Цурмаковой Н.С.

Члены комиссии:

Тихонова Т.Ф.

В присутствии

зам. директора по ВР Дмитриевой А.А.

составили настоящую справку о том, что «31» января 2025 г. в 14⁰⁰ час.
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.

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт.;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется жидкое

Наличие графика работы столовой

на двери столовой висит график работ

Наличие графика приема пищи обучающихся

имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

за определенное время дети успевают принять пищу

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

по графику

дежурство педагогов

по графику

чистота зала

чисто

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

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует нормам СанПиН чистой, опрятной.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

столы чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

столовые приборы чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Меню размещено в обеденном зале на стенде.

Ассортимент буфетной продукции достаточный.

Соответствие рационов питания утвержденному меню: рацион питания соответствует утвержденному меню.

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

контрольные блюда размещены в витрине.

Ассортимент буфетной продукции

рулет с маком, сосиска в тесте, хот-дог, сладкие слойки, розан с твердым сыром, круассаны с вареной сосиской, пирожочки.

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

Качество готовой пищи

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

На момент проверки заморозки не выявлено.

Члены комиссии:

И.И. Чумакова И.С.
Т.И. Тимранова Т.П.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

ПРОТОКОЛ №6

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ СОШ №5

(наименование общеобразовательной организации)

плановая проверка

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Гуляковой Н.С.

Члены комиссии:

Шимурдина Л.Р.

зам директора по ВР. Дмитриевой Ф.А.

В присутствии

составили настоящую справку о том, что «23» февраля 2025 г. в 14 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

8 шт

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеетя в розетнике, жидкое

Наличие графика работы столовой

на двери столовой висит график

Наличие графика приема пищи обучающихся

факт принят пиццу

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

имеется

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Божирова Т.Ф.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

по графику

дежурство педагогов

организованно по графику

чистота зала

все в порядке в обеденном зале

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

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует нормам санитарии внешний опрятный

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

столы чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

имеются лотки

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов

столовые приборы чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню размещено в обеденной зоне на стене

ассортимент буфетной продукции достаточный

Соответствие рационов питания утвержденному меню: рацион питания

соответствует утвержденному меню

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

контрольное блюдо размещено в турнике

Ассортимент буфетной продукции

сосиски в тесте, треугольник, котлет фаршированный с
мясом, слойка, сладкая рулет с курочкой, пирожки, лапша
с курицей

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

Качество готовой пищи

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

на момент проверки замечаний не выявлено

Члены комиссии:

ИЗ

ИЗ

Измаков Н.С.

Ишмурзина А.Р.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

ПРОТОКОЛ №7

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ СОШ №5

(наименование общеобразовательной организации)

наименование проверки

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Чукачев Н.С.

Члены комиссии:

Васильева Л.М.

В присутствии

зам. директора по В.З. Дмитриев А.А.

составили настоящую справку о том, что «20» марта 2025 г. в 9:30 час. _____ мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

8 шт

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт ;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла _____

Наличие графика работы столовой

Наличие графика приема пищи обучающихся

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Банников Р.А.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

по графику

дежурство педагогов

организовано по графику

чистота зала

чисто

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

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует нормам СанПиН, чистый, опрятный

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

столы чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

имеются

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеются

- гигиеническое состояние столовых приборов

столовые приборы чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Меню размещено в обеденной зале на стенде.
Ассортимент буфетной продукции разнообразен

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

рацион питания соответствует утвержденному меню

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

контрольное блюдо размещено в буфете, в витрине.

Ассортимент буфетной продукции

Салаты в тесте, мадьяры, майонез, рулет с мясом, хот-дог, треугольники.

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

Качество готовой пищи

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

На момент проверки замечаний не выявлено

Члены комиссии:

ИЗ- / Игнатова НС /
ИИ / Кондратьева Л.М.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

ПРОТОКОЛ 8

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ СОШ №5

(наименование общеобразовательной организации)

ключевая проверка

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Чумакова Н.С.

Члены комиссии:

Шурушина Ф.Р.

В присутствии

зам. директора по ВР Филитовой Ф.Ф.

составили настоящую справку о том, что «25» апреля 2025 г. в 14.00 час.
_____ мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

8 шт.

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется жидкое

Наличие графика работы столовой

на входе столовой висит график

Наличие графика приема пищи обучающихся

успевают имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Бакина Т.Ф.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

по графику

дежурство педагогов

отмандано по графику

чистота зала

чисто

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

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

систе справний
столы чистіе

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чистіе

- наличие 2-х комплектов подносов

имеются

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

приборы чистіе

- гигиеническое состояние столовых приборов

меню расположено в обеденном зале, ассортимент разнообразен

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню расположено в обеденном зале на стенке
ассортимент буфетной продукции достаточно

Соответствие рационов питания утвержденному меню: рацион питания

меню соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

контрольные блюда в витрине

Ассортимент буфетной продукции

саше в тите пища прилет с маркой Ватрушка с
творогом хот хот

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

Качество готовой пищи

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

на момент проверки замечаний не выявлено

Члены комиссии:

ИФ

/Иванов НС/

ИИ

/Иванова А.Р./

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации