

## ПРОТОКОЛ

### исследования организации питания в общеобразовательной организации

(наименование общеобразовательной организации)

МБОУ «Нижегородская СОШ»  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Ахметшин И.И.

Члены комиссии: Рамазанова Р.В., Мусина З.Х., Шакирова А.А., Мустафина Т.К.

В присутствии

повар Набиуллина А.А.

составили настоящую справку о том, что «30» сентября 2022 г. в 14 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

2шт, есть холодная и горячая

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1шт;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла 2шт

Наличие графика работы столовой

на стене в столовой

Наличие графика приема пищи обучающихся

на стене 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: Набиуллина А.А.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурной учитель и уч. начальник массов следят за

дежурство педагогов

порядком к приему пищи

чистота зала хорошо

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале мебель имеется, посадочных мест - 30

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

Повар одет в соотв. с нормами СанПиН, Белой,  
халат, перчатки, капкан

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

хорошее

- наличие 2-х комплектов подносов

хорошее

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

хорошее

- гигиеническое состояние столовых приборов

хорошее

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню на стенке в столовой

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

рацион питания соответствует утвержденному меню

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

контроль блюда имеется

Ассортимент буфетной продукции

соответствует меню

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке) Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

продолжать работу в этом направлении

Члены комиссии:

*И.И. Ахметшин*

Со справкой ознакомлен

Директор школы:  И.И. Ахметшин





**ПРОТОКОЛ**  
**исследования организации питания в общеобразовательной организации**

(наименование общеобразовательной организации)

МБОУ «Нижнешигинская ООШ»

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Ахметшин И.И.

Члены комиссии: Рамазанов Р.В., Шакирова А.А.,  
Мустарфиса Т.К.

В присутствии

повар Набиуллина А.А.

составили настоящую справку о том, что «14» декабря 2022 г. в 8 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

2шт, есть холодная и горячая

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1шт ;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла 2шт

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: Набиуллиной А.А.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурный учитель и уч. начальных классов следят за

дежурство педагогов

порядком к приему пищи.

чистота зала хорошо

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале мебель имеется, посадочных мест - 50

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

Повар студента в сост. с нормами. Саилян, Белый, Жапал, Иргатки, Кайнак

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

хорошее

- наличие 2-х комплектов подносов

хорошее

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

хорошее

- гигиеническое состояние столовых приборов

хорошее

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню на стенке в столовой

Соответствие рациона питания утвержденному меню:

Рацион питания соответствует утвержденному меню

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Контроль блюда имеется, проба хранится в холодильном

Ассортимент буфетной продукции

соответствует меню

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке) Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

предложить работу в этом направлении

Члены комиссии:

И.И. Ахметшин  
И.И. Ахметшин  
И.И. Ахметшин

Со справкой ознакомлен

Директор школы: И.И. Ахметшин

