

## ПРОТОКОЛ

### исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Школьная НОМ"

(наименование общеобразовательной организации)

#### Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Миннеханова А.Д. - зам. дир. по ВР

#### Члены комиссии:

Идрисова А.В. - председатель ред. ком., Зотова М.В., Виллиева И.Р.,  
Султанова К.К. - ст. мед. сестра

#### В присутствии

зам. дир. по ВР Миннехановой А.Д.

составили настоящую справку о том, что «19» октября 2016г. в 11 час. 17 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;

имеется

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

Рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1 шт;

имеется

(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) все соответствует

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

зам. дир. по ВР Миннехановой А.Д.

Дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

накрывают работницы столовой

Дежурство педагогов классные руководители каждого класса

Чистота зала соответствует требованиям Сан ПИИ

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 36 (хватает

в потоке для учащихся)

Внешний вид поваров соответствует

#### Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто, аккуратно

- наличие 2х комплектов подносов имеется 2 комплекта

- наличие 2х комплектов столовых приборов имеется 1 комплект

- гигиеническое состояние столовых приборов соответствует

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

в зоне досягаемости для учащихся

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

на видном месте

Ассортимент буфетной продукции

нет

Качество готовой пищи

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Салаты разместить каждому учащемуся в тарелку  
(либо под тарелку под салат)

Члены комиссии:

Миннеханова А.Д. [подпись] Нурисова А.В. [подпись] Виланова И.Р. [подпись]  
Золотова М.В. [подпись] Суктанова К.К. [подпись]

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

ознакомлена  
директор школы [подпись] (Ф.И. Кудина)