

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации
МБОУ «Основная общеобразовательная школа №17 имени Героя Советского Союза
Н.А. Катина Зеленодольского муниципального района Республики Татарстан»

(наименование общеобразовательной организации)

Пр. №180 от 21.12.2024г. Ородительское контроле и
мониторинге (основания) организации горячего питания

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Гизатуллина Ч.Т., председатель РЖ школы

Члены комиссии: Баренко Н.С., член РЖ 1 класса

Жонрибичева Е.У., член РЖ 4 класса

Усетбаева Т.Т., член РЖ 6 класса

В присутствии отв. за питание Киришовой О.В.,
заместителя директора по ЧВР

составили настоящую справку о том, что «21» декабря 2024 г. в 9
час. 45 мин. проведено исследование организации питания в МБОУ «ООШ №17
имени Героя Советского Союза Н.А. Катина ЗМР РТ»

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

8 штук, поведено холодной и горячей вода
(примечание: если есть замечания (поведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1 шт.;
исправен

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

Установлен перерыв 20 минут
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: зам. директора по ЧВР

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

учащиеся старших классов

дежурство педагогов

дежурный педагог, к. руководителем

чистота зала

удовлетворительно

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале мебель - столы с табуретами на 84чм.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

одежда в надлежащем состоянии

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

удовлетворительное

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

удовлетворительное

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Меню размещено в доступном месте
имеется буфетная продукция;

- вода без газа

- сок в упаковке

- выпечка

- кондитерские изделия

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеются, в специально отведенном месте

Ассортимент буфетной продукции

Вода, соки, выпечка, кондитерские изделия

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. Проводить беседы о здоровом питании,
о пользе свежих продуктов.

Члены комиссии:

Т Туамеркина Н.Т.

Т Торина АС

К Копылова Е.Н.

Ч Чистова Т.П.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

зам. дир. по ЧВТ?



/Кириллова О.В./

