

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)

Г.р. №180 от 10.09.2024г. Ордена Трудового Красного Знамени
МБОУ «Основная общеобразовательная школа №17 имени Героя Советского Союза
Н.А. Катина Зеленодольского муниципального района Республики Татарстан»
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Тимуровна Н.Т., преподаватель начальных классов

Члены комиссии: Усманова Т.Т., член РК 6 класса

Шакирова А.А., член РК 7 класса

Фокеева М.И., член РК 8 класса

В присутствии отв. за питание Кереметовой С.В.,
заместитель директора по УВР

составили настоящую справку о том, что «19» сентября 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 поведенное холодная и горячая вода
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1
неправильно

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла наличие

Наличие графика работы столовой

наличие

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. дир. по УВР

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

учащиеся старших классов

дежурство педагогов

дежурный педагог по 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 табуретками из пластика

(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 расположено в доступном месте
имеется буфетная продукция:

- вода без газа

- сок в упаковке

- вафельки

- кондитерские изделия

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеются, в специально отведенном месте

Ассортимент буфетной продукции

вода, сок, вафельки, 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,
в плане обязательной продукции.

Члены комиссии:

Гру Турашвили А. М.

Чл. Ушбаева Т. Т.

члр Макарова Н. А.

фот Демидова М. И.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

зам. дир. по УВР Дедюхин Александрович

