

## 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)

№ 180 от 10.09.2024 О результатах контроля и мониторинга  
питания (основания) от ММ ЧР по региону питания

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Бузатуриева Н.Т., председатель РК школы

Члены комиссии: Курсанов А.А., член РК 2 класса

Бубнова Т.А., член РК 5 класса

Зинярова А.Н., член РК 1 класса

Мамеева А.М., член РК 3 класса

В присутствии зав. за питание Куршиевой О.В.,  
заместитель директора по УВР

составили настоящую справку о том, что «21» сентября 2024 г. в 8<sup>00</sup>  
час. 50 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, подведены холодная и горячая вода  
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1;

исправен

(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)

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)

укажемые старших классов

дежурство педагогов

дежурный педагог, классные руководители

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 84 чел.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

уделена в нарядном виде составлены

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 бу газа

- сок в упаковке

- выпечка

- кондитерские изделия

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется, 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 стрессовых процедур.
- 2.

Члены комиссии:

Туханшина У.Т.	УЗР
Тубокова Т.А.	УЗР
Октябрьева А.И.	УЗР
Мухоморова В.М.	УЗР
Мурсанова А.А.	УЗР

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации

зам. дир. по УЗР *[подпись]* Куреева О.В.

