

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)

Тур №180 от 10.09.2024 г. «О родительском контроле и мониторинге
организации горячего питания»
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Тизатушина Н.П., председ. РК школы

Члены комиссии: Крыжовская Д.И., член РК 1 класса

Редущкина А.А., член РК 3 класса

Курашова Н.Ш., член РК 6 класса

В присутствии отв. за питание Киришова О.В., заместитель
директора по УВР

составили настоящую справку о том, что «30» ноября 2024 г. в 10
час. 00 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, подведена 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

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, кн. руководитель

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 на 84 чел.

(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

имеются

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеются

- 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

- 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 отдельных продуктов

Члены комиссии:

г.р.н. Тухамбаева Ж.Т.
д.р.н. Кудайбергалиева А.А.
д.р.н. Тедеева А.А.
г.р.н. Хусеинова Ж.М.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Керимов О.В.

