

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)

Приказ №151 от 10.09.2025, Ородительском контроле и мониторинге
(основания) за организацией гор. ттатанше.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Гурайтдинова М.Т. председателю РК школы

Члены комиссии: Талиева Э.Р. член родительского комитета 8 класса

Искандарова Л.Ш. член родительского комитета 5 класса

Каваркина И.В. член родительского комитета 3 класса

Мухоманова О.М. член родительского комитета 2 класса

В присутствии Отв. за питание Куркиловой О.В. заместителя

директора по ЧБР.

составили настоящую справку о том, что «31» января 2026 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 имеется 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 ЧБР.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

учащиеся старших классов

дежурство педагогов

дежурный педагог, классный руководитель

чистота зала

удовлетворительно

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

одежда в хорошем 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

Реализуется буфетная продукция:

вода без газа, елж 0,5л

сок в упаковке, 0,2л

выпечка

кондитерские изделия: шоколад, вафли, тирамисо

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеются в специально отведенном месте

Ассортимент буфетной продукции

вода, сок, выпечка, кондитерские изделия, шоколад


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

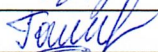
Качество готовой пищи (таблица 1).

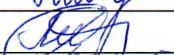
На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

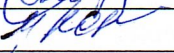
1. Проводить беседу о правилах питания


Члены комиссии:

Турашвили И. Г. 

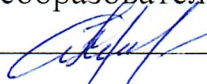
Тамбиева З. Р. 

Исхангарова Л. Ш. 

Коваркина И. В. 

Мухитанова О. М. 

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

 Курашова О. В.

