

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 №157 от 10.05.2025, в соответствии с постановлением и постановлением
(основания) от 10.05.2025

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Татаршина И.И., председатель

Члены комиссии:

Копылова И.И., член ОК 5 класса

Войничка Л.А., член ОК 4 класса

Кравцова Н.В., член ОК 7 класса

Федоскина Л.А., член ОК 3 класса

В присутствии

заместителя директора по УВР Киреева А.В.

отв. за питание

составили настоящую справку о том, что «14» мая 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

1 штук, оборудован холодной и горячей водой
(примечание: если есть замечания) (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1;

исправно

(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)

успевают, перемена 10 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

на руководителем, две учитель

чистота зала

удовлетворительно

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

44 места, столов с табуретами

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

удовлетворительно

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

удовлетворительно

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

удовлетворительно

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Меню размещается в доступном месте, утверждено.

Буфетная продукция:

1. Вода без газа 0,5 л

2. Сок яблочный 0,5 л

3. Вилочка собственная, презумпция

4. Кондитерские изделия (вафли, печенье, шоколад)

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеются в специально отведенном месте

Ассортимент буфетной продукции

Вода, сок, вилочка, кондитерские изделия

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. Провести беседу с персоналом

2. Контролировать работу кухни

Члены комиссии:

Транершма Н.Т

Учр

Копришина С.Н

Конт.

Вейцманов Ф.А.

Кол

Хусяшкова Н.М.

Хусяш

Евдусикова Л.А

Хусяш

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации
