

## 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)

Спр. № 219 от 01.03.2023 г. родительского контроля и мониторинга  
организации горячего питания

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Давлатова А.Ф., член ДК учреждения

Члены комиссии:

Мохеева А.М., член ДК 2 класса

Сулеева А.В., член ДК 8 класса

Будымова Ж.И., член ДК 4 класса

В присутствии отв. за питание Керимовой Д.В.

составили настоящую справку о том, что «02» марта 2024 г. в 9  
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 умывальников, подведена холодная и горячая вода  
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1

исправлен

(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)

Дети успевают принять пищу, перемена 20 мин.  
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной  
столовой: зам. дир-ра по УОД

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

учащиеся старших классов

дежурство педагогов

дежурной 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

*Вместимость 84 чел., всего 14 столов*

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

*специалета в надетых спецодежде, на  
лице маска*

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 располагается в специально отведенном  
месте, доступно.*

*Буфетная продукция:*

*- вода без газа*

*- сок в чашковке*

*- выпечка несколько видов*

*- кондитерские изделия*

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

*соответствует*

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

*Контрольные блюда расположены в специально  
отведенном месте*

Ассортимент буфетной продукции

*Вода, сок, выпечка, кондитерские изделия*

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

*Вести беседы о правилах поведения за столом  
с отдельными обучающимися*

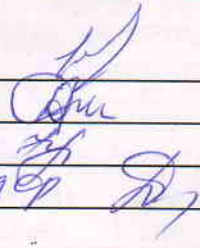
Члены комиссии:

Моисеева А.М.

Сидорова А.В.

Зубицкая Т.О.

Золотарева А.С.



Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации

Зам. дир. по ЧБС Куримова Д.В.



