

## 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)

Пр. № 219 от 01.09.2023г. Ородитавской котловне и монокотловне организации городского питания

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Шевчук И.А., зам. РК учреждения

Члены комиссии: Шевчук И.А.

Насибова О.В.

Дмитриева А.А.

Зинтбаева Т.Т.

Жоппива Е.Н.

Егорова Ж.А.

Моисеева А.М.

Лизатурина А.Т.

Кусанова А.М.

В присутствии

составили настоящую справку о том, что «27» апреля 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, проведена 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 принимать пищу, перемена длинная  
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: зам. директора по УВР

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

графиком 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 человека, всего 14 столов

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

спецодежда в надлежащем состоянии, 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 упаковке

- выпечка нескольких 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 отделившимися организмами

Члены комиссии:

Маслова И.И. [подпись]  
Касибаева О.В. [подпись]  
Копытцева Е.Н. [подпись]  
Турмурадова Н.Т. [подпись]  
Дрибильева А.Н. [подпись]

Егорова Ю.А. [подпись]  
Хусамбаева Н.М. [подпись]  
Чистова Т.Т. [подпись]  
Мамедова А.М. [подпись]

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации

