

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)

Итого №151 от 10.09.2015. О родительском контроле и мониторинге за ор-
(основания) гитизацией гор. питания

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Тугатумина И.Т. председатель орг. школы

Члены комиссии:

Мамирова И.Т. член родительского комитета 8 класса

Семенова И.В. член родительского комитета 1 класса

Ивангарова И.Ш. член родительского комитета 5 класса

В присутствии

отб за питание Кириллова О.В. заместителя
директора по УВР

составили настоящую справку о том, что « 20 » сентября 2015 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
неправильно

(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 по 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 персонал, 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, столики 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

Размещается буфетная продукция:

- вода из крана, емк. 0,5 л

- сок в упаковке, 0,2 л

- выпечка

- кондитерские изделия: шоколад, вафли, печенье

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:

проводить беседу о правильном питании

Члены комиссии:

Тюганкина Н.Т. УН
Шакирова К.И. ИД
Семёнова М.В. СД
Механдарова Л.И. ДИ

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Кириллова О.В.

