

ПРОТОКОЛ (примерный)

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Чутовская СОШ"

(наименование общеобразовательной организации)

исследование организации питания в МБОУ "Чутовская СОШ"

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Шарафутдинова Т.Т.

Чл

Члены комиссии:

Шукина Т.Р.

Тамбиева А.М.

В присутствии

членов комиссии

составили настоящую справку о том, что «20» марта 2024 г. в 10 час. 45 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 2 шт.

вода холодная и горячая

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

можно есть

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла _____

имеется

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

график приема пищи имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

15 и 20 мин, успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: ЗДВР, Шарафутдиновой Т.Т.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано, Султанова З.Я.

дежурство педагогов

чистота зала

в зале чисто

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

40

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует норме

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чисто

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

чистое

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Меню для начальников и старших классов отдельно и доступно размещено на инф. стенде.

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

контрольные блюда в колледжеском

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Выпитое организовано 2-х разовые питания завтрак и обед. Угашение довольно

Члены комиссии:

Ирина Гуреева Вероника
Александрович Анна Минягитовна

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Хуснутдинов Р.Т.