

ПРОТОКОЛ (примерный)

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ «Березовская основная общеобразовательная школа КМР РТ»
(наименование общеобразовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Михайлова Ф.Ф.

Члены комиссии:

Тихомирова Г.Х.

Алексеева А.И.

присутствии

составили настоящую справку о том, что «15» октября 2022
10 час. 50 мин. проведено исследование организации питания
общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

При входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве
2

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

Вместе с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве

1 электрическое полотенце

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется, 2 шт.

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

20 минут, дети успевают принять пищу
продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школе
столовой: Аскаров Р.П.

Обязанность обучающихся в столовой (как организатор)

учащиеся не дежурят

Обязанность педагогов

дежурный учитель координирует
работу в столовой

Чистота зала

чистое

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

зале, скатерти (24 посад. мест)

добавочно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

удовл.

Эстетичность накрытия столов:

Гигиеническое состояние столов

удовл.

Наличие 2-х комплектов подносов

удовл.

Наличие 2-х комплектов столовых приборов

Гигиеническое состояние столовых приборов

хорошее

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Меню имеется, размещено в
доступном месте.
При желании граждане
могут приобрести и ознакомиться.

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Все есть, хранится в холодильнике на
охлажденном месте

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Меню правильно организовано и
соответствует требованиям СанПиН.
Работу по организации питания
можно считать на
удовлетворительном

Члены комиссии:

Титарулина Г.Х. [подпись]
Анжана Н.Н. [подпись]
Александрова Ф.Ф. [подпись]

Малахов С. В.

Taf.