

ПРОТОКОЛ
исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Беломестская оош"

(наименование общеобразовательной организации)

плановая

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Тайбадуллин И.Б.

Тай

Члены комиссии:

Таянова В.Н., Тараев Т.А., Амигулов А.Р.,
Тасишумина Т.Ф.

В присутствии

повара Такировой С.М.

составили настоящую справку о том, что «10» сентября 2022 г. в 9 час. 15 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

3 шт., есть холодная и горячая вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт.;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется по 100 гр.

Наличие графика работы столовой

на стенде в столовой

Наличие графика приема пищи обучающихся

на стенде в столовой

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

перемена 15 мин, дети успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Тасишуминой Т.Ф.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурные ученики и др. наг. кн. следят за порядком и приемом пищи

дежурство педагогов

чистота зала чисто

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

мебель имеется, посадочных мест - 36

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

Товара одето в соотв. с нормами СанПин белой халат, перчатки, косух

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

хорошее

- наличие 2-х комплектов подносов

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов

хорошее

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню на стенде в столовой

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

рацион питания соответствует утвержденному меню

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

контроль бюджета имеются

Ассортимент буфетной продукции

соответствует меню

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке) Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

продолжить работу в этом направлении

Члены комиссии:

Подпись

Со справкой ознакомлен

Директор школы: *И* И.Б.Гайбадуллин



ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

(наименование общеобразовательной организации)
МБОУ "Тальменартанское ООШ"
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Тайбадулин И.Б.

Члены комиссии: Толынова В.Н., Тараев Т.А., Жилищников А.Р.
Талимуллин Р.Т.

В присутствии

повара Жакировой Л.М.

составили настоящую справку о том, что «9» декабря 2012 г. в 12 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

3 шт., есть горячая и холодная вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт.;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой

развешен на стене в столовой

Наличие графика приема пищи обучающихся

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

перемена 15 мин, дети успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Талимуллиной Р.Т.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурный учитель следит за порядком и приемом пищи

дежурство педагогов

чистота зала чисто

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

мебель имеется

посадочных мест - 36

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

повара едят в спец. одежду

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

хорошее

- наличие 2-х комплектов подносов

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов

хорошее

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Соответствие рационов питания утвержденному составу меню: Меню на стене в столовой, ассортимент пригот. блюд

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции: Контроль. блюда имеются, проба хранится в холодильнике

Ассортимент соответствует меню

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке) Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

продолжить работу в этом направлении

Члены комиссии:

А.А.А.
Б.Б.Б.
В.В.В.

Со справкой ознакомлен

Директор школы:

И.Б.Гайбадуллин



ПРОТОКОЛ исследования организации питания в общеобразовательной организации

(наименование общеобразовательной организации)

МБОУ "Башкирская ОШ"
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Тайбадуллин И.Б.

Члены комиссии: Таянова В.А., Тараев Т.А., Филиппов А.Р.
Тасишумина Т.Ф.

В присутствии

новара Закировой Л.И.

составили настоящую справку о том, что «14» 03 20 23 г. в
9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания
общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

3 шт., есть горячая и холодная вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве

1 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой

размещен на стенде в столовой

Наличие графика приема пищи обучающихся

имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

перешла 15 мин., дети успевают принять пищу
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: Тасишуминой Р.Т.

дежурство обучающихся в столовой (как организатор)
ответственной учитель следит за порядком и приемом пищи
дежурство педагогов

чистота зала чиста

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

мебель имеется

посадочных мест - 36

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

повара одеты в спец. одежду

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

хорошее

- наличие 2-х комплектов подносов

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов

хорошее

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции.

Меню на стенде в столовой, ассортимент приготов. блюд
Соответствие рационов питания утвержденному соотв. меню

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Контрольные блюда имеются, пробы хранятся в холодильнике
Ассортимент буфетной продукции

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке) Качество готовой пищи (таблицы 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

продолжить работу в том направлении

Члены комиссии: В.В. В.В. В.В.

Со справкой ознакомлен

Директор школы: И.Б. Тайбадуллин



ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ «Большерташская осш»

(наименование общеобразовательной организации)

Иванова

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Тайбадунин И. Б.

Члены комиссии: Ташкова В. Ф. Тараев Т. А. Алиягулов А. Р.
Тасишумина Т. Ф.

В присутствии

повара Закировой Л. В.

составили настоящую справку о том, что «19» мая 2013 г. в 12. час. 30 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

3 шт., есть холодная, горячая вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт.;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется жидкое мыло

Наличие графика работы столовой

имеется на стене в столовой

Наличие графика приема пищи обучающихся

на стене в столовой

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

перемена 15 мин, дети успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Тасишуминой Т. Ф.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурной учитель следит за порядком и приемом пищи

дежурство педагогов

чистота зала чисто

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

мебель имеется, посадочных мест - 36.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

Повара одеты в соотв. с нормами Сан Тин белой халат, перчатки, шапки

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

хорошее

- наличие 2-х комплектов подносов

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов

хорошее

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню размещен в столовой

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

рацион питания соответствует утвержденному меню

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

контрольное меню имеется

Ассортимент буфетной продукции

соответствует меню

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке) Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

продолжить работу в этом направлении

Члены комиссии:

Гай. Гай. Акил

Со справкой ознакомлен

Директор школы: *И. Б. Гайбадуллин*

