

ПРОТОКОЛ (примерный)

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Чутеевская СОШ"

(наименование общеобразовательной организации)

исследование организации питания в МБОУ "Чутеевская СОШ"

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Шарафутдинова Т.Т.

Чл

Члены комиссии:

Ахметзянова Т.Р.

Камалова М.К.

В присутствии

членов комиссии

составили настоящую справку о том, что «28» февраля 2024 г. в 14 час. 00 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 горячая и холодная

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт.

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)

дежурство педагогов

организовано, Козлов С.В.

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 отложено и доступно размещено на инф. стенде.

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Контрольные блюда в холодильнике

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

В школе организовано 2-х разовое питание завтрак и обед. Учащиеся довольны.

Члены комиссии:

Кашаева М. К. — зам.
Ахметжанова Т. Р. — зам.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Кукутдинов Р. Т.