

ПРОТОКОЛ
исследования организации питания в общеобразовательной организации
МБОУ «Шеморданский лицей «Рост»
Сабинского муниципального района Республики Татарстан

Исследование питания учащихся 1 – 11 классов в МБОУ «Шеморданский лицей «Рост»
(основания)

Председатель комиссии: Ахметшина Гульназ Мунавировна.

В присутствии: заместитель директора по ВР Поладовой А.И., повар Сабирзяновой Л.Ф., медика Халиуллиной М.В., родителя, в лице зам.директора по ЭО Хузятуллиной З.В.

составили настоящую справку о том, что «9» ноября 2024 г. в 10 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:
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве:

Наличие мыла: имеется

Наличие графика работы столовой: имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся: имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу): перемена длится 15 минут.

Учащиеся успевают поесть.

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: дежурство обучающихся в столовой (как организовано): За 10 минут до окончания урока, дежурные, в количестве по 2 ученика с каждого 5-11 класса спускаются в столовую и накрывают на стол своему классу. 1-4 классам столы накрывают персонал столовой
чистота зала: Зал чист, проводится влажная уборка столов, пола и всей мебели.

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале: зал оборудован столовой мебелью. Столы, скамейки обновляются. Количество посадочных мест в столовой – 300.

Внешний вид поваров: Внешний вид повара соответствует: униформа, на руках имеются перчатки, волосы собраны, на голове имеется колпак, украшения все сняты.

Эстетичность накрытия столов: гигиеническое состояние столов: столы в хорошем состоянии. Столы накрывают по порядку, с достаточным пространством между порциями, чтоб ученики могли спокойно поесть и не мешать друг другу.

- наличие 2-х комплектов подносов: имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов: имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов: столовые приборы были обновлены.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: Каждое утро можно ознакомиться с меню, которое висит на стенде.

Соответствие рационов питания утвержденному меню: меню соответствует рациону питания учащихся.

Наличие и месторасположение контрольных блюд: контрольные блюда располагаются на второй полке, возле стойки раздачи.

Ассортимент буфетной продукции: буфетная продукция имеется: сок, выпечка, коржики.

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Продолжить работу над улучшением работы столовой. Проводить данные мероприятия каждый раз с началом новой четверти. Бракеражной комиссии по работе в столовой продолжить следить за порядком и организацией питания учащихся.

Со справкой ознакомлен _____

Директор лицея: И.Р. Мухаметов

