

# ПРОТОКОЛ 1

исследования организации питания в общеобразовательной организации  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение – Тюлячинская средняя  
общеобразовательная школа Тюлячинского муниципального района Республики Татарстан  
(наименование общеобразовательной организации)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии -

Члены комиссии:

Исмаишова С.Р., Садыкова Т.Ш., Барогиева А.Х.

представители родительской общественности МБОУ-Тюлячинской СОШ

В присутствии:

составили настоящую справку о том, что «10» 01 2025 г. в 10 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 2

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 20 бумажное  
полотенце

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла - имеется

Наличие дезинфицирующего средства - имеется

Журнал дезинфекции и уборки помещения - имеется

Наличие графика работы столовой - имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся - имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

20 минут, дети успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой:

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) организовано

дежурство педагогов - организовано

чистота зала - чистый

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

мест достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров -

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов - +

- наличие 2-х комплектов подносов - +

- наличие 2-х комплектов столовых приборов - +

- гигиеническое состояние столовых приборов - +

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню имеется

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции - нет

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия делает выводы и рекомендует:

Блюда соответствуют утвержденному меню,  
работники столовой соблюдают гигиенические  
требования, соответствует дежурство педагогов.

Члены комиссии:

Исмаишова С.Р.  
Садыкова Т.Ш.  
Барогиева А.Х.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Директор школы Талип Табаддуллин И.З.



Протокол № 1

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 20.01 2025г.

Время проверки: 10.30 час. (большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

Наматникова С.Р.

Садюкова, Г. И.

Захарова А. Х.

составили настоящий протокол в том, что 20.01.2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для \_\_\_\_-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена:

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

- |    |                |      |
|----|----------------|------|
| 1. | Исмаилюва С.Р. | Учф  |
| 2. | Садокова Т.И.  | Садо |
| 3. | Балориева А.Х. | Инт  |
| 4. |                |      |