

## ПРОТОКОЛ 2

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:

Исмаилова С. Р., Садокова Т. М., Барошова А. Х.

представители родительской общественности МБОУ-Тюлячинской СОШ

В присутствии:

составили настоящую справку о том, что «27» 01 20 25 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 \_\_\_\_\_

бумажное полотенце

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла - +

Наличие дезинфицирующего средства - +

Журнал дезинфекции и уборки помещения - +

Наличие графика работы столовой - +

Наличие графика приема пищи обучающихся - +

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:

повар

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) - \_\_\_\_\_

дежурство педагогов - классной руководитель

чистота зала - чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью);

количество посадочных мест в обеденном зале - \_\_\_\_\_

все имеется

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров - фартук, перчатки, колпак

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов - чисто

- наличие 2-х комплектов подносов - +

- наличие 2-х комплектов столовых приборов - +

- гигиеническое состояние столовых приборов - +

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции - не имеется буфет

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия делает выводы и рекомендует:

контрольное взвешивание блюд соблюдается,  
температурный режим соблюдается

Члены комиссии:

Исмаилова С. Р.  
Зинтуганова А. Ф.  
Садокова Т. М.  
Барошова А. Х.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Директор

школы

Ташбадурметов И. Ф.



Протокол № 2

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

Дата проверки: 27.01 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:

Исмаилова С.Р.

Хасинова А.Р.

Садакова Т.Ш.

составили настоящий протокол в том, что 27.01.2025 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: Зиятдинова А.Ф.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Исмаилова И.Р.

2. Садакова Т.Ш.

3. \_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_