

ПРОТОКОЛ 10

исследования организации питания в общеобразовательной организации

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение – Аланская средняя общеобразовательная школа
Тюлячинского муниципального района Республики Татарстан
(наименование общеобразовательной организации)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии - Исмаишова С.Р.

Члены комиссии:

Сабирзянова Л.Р.

представители родительской общественности МБОУ-Аланской СОШ

В присутствии:

Зиятдиновой А.Ф., Татаршиной Д.Т.
составили настоящую справку о том, что «2» 02 20 26 г. в 10 час 25 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 _____

помещение (буфетное)
(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла – есть

Наличие дезинфицирующего средства – есть

Журнал дезинфекции и уборки помещения – есть

Наличие графика работы столовой – есть

Наличие графика приема пищи обучающихся – есть

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) _____

дежурство педагогов – классные руководители

чистота зала – чисто

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

достаточно
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров – аккуратно

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов – чистые

- наличие 2-х комплектов подносов – есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов – есть

- гигиеническое состояние столовых приборов – чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции – _____

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

Качество готовой пищи (таблица 1)

На основании вышеизложенного Комиссия делает выводы и рекомендует:

Требования нет, гигиенические требования соблюдаются

Члены комиссии:

Исмаишова С.Р. Исмаишова С.Р.
Сабирзянова Л.Р. Сабир

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

