

ПРОТОКОЛ 9

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 - Исмаилова С.Р.

Члены комиссии:

Сабиржанова Л.Р.

представители родительской общественности МБОУ-Аланской СОШ

Зиятдиновой А.Р., Татауллиной Р.Р.

В присутствии:

составили настоящую справку о том, что «19» 01 2026 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

полотенце

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла – имеется

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)

успевают, 20 минут

(примечание)

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

повар

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 – чисто, аккуратно

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов – чисто

- наличие 2-х комплектов подносов – имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов – есть

- гигиеническое состояние столов: 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:

Требований нет, столовая чистая, гигиенические
требования соблюдаются

Члены комиссии:

Исмаилова С.Р.

Сабиржанова Л.Р.

Исмаилов

Сабир

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Татауллиной Р.Р.