

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации
МБОУ «Основная общеобразовательная школа №17 имени Героя Советского Союза
Н.А. Катина Зеленодольского муниципального района Республики Татарстан»

(наименование общеобразовательной организации)

Принят ~~10~~ от 10.09.2025 в родителеском контроле и
(основание) интернете от гор. питания

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Тугатуллин Н.Т., председатель РК

Члены комиссии:

Бубнова Г.А., член ред. комитета БМ

Чистобаева Т.Т., член ред. комитета ЗМ

Ямаева С.Н., член ред. комитета ЧМ

Так Н.С., член ред. комитета ЗМ

В присутствии

заместитель директора по УВР
Киреевской О.В., ответственной за питание

составили настоящую справку о том, что «25» апреля 2026 г. в 10
час. 00 мин. проведено исследование организации питания в МБОУ «ООШ №17
имени Героя Советского Союза Н.А. Катина ЗМР РТ»

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

8 штук, есть холодная и горячая вода
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1;

неправильно

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

20 минут, все успевают
(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

учащиеся старших классов

дежурство педагогов

кн. руководители, деп. учителя.

чистота зала

удовлетворительно.

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 84 места, stools с табуретками

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

удовлетворительно

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

удовлетворительно

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

удовлетворительно

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Меню расположено в доступном месте, оно утверждено. Буфетная продукция:

1. Вода без газа 0,5 л.

2. Сок апельсиновый 0,25 л.

3. Ватрушка собственного производства кондитерского цеха.

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеются, в специально отведенном месте

Ассортимент буфетной продукции

Вода, сок, ватрушка, кондитерские изделия

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. Проводить беседы о необходимости соблюдения санитарного питания.

2. Беседы о чистоте.

Члены комиссии:

Чистобаева Т.Т. *УС*

Тубитова Т.М. *УС*

Аманов С.Р. *УС*

Ток Н. *УС*

Туганшина Н.Т. *УС*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

УС Керимова О.В.

