

ПРОТОКОЛ №2

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Средняя общеобразовательная школа №3"  
(наименование общеобразовательной организации)

Тема: Организация комиссии по осуществлению контроля  
за организацией и качеством школьного питания  
с участием родителей  
Комиссия в составе:

Председатель комиссии

зам. дир. по ВР Мурашова О.В.

Члены комиссии: Мизель В.Н., Ташева А.Ф., Садриева А.А.  
Мивнишва Т.Ф., Иванова А.Ф.

В присутствии

зам. директора по ВР Чуркиной В.В.

составили настоящую справку о том, что «24» 09 20 24 г. в  
8 час. 40 мин. проведено исследование организации питания в  
общеобразовательной организации.

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

6 штук

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой

да

Наличие графика приема пищи обучающихся

имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

успевают

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

накрывают работниками столовой

дежурство педагогов

присутствуют при приеме пищи

чистота зала

все чисто

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

хватает места

(примечание: достаточно для ... мест и др.)

Внешний вид поваров

*все по нормам*

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

*чисто*

- наличие 2-х комплектов подносов

*есть*

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

*1 комплект*

- гигиеническое состояние столовых приборов

*чисто*

Наличие и доступность размещения меню, а также тарелки буфетной продукции:

*меню есть*

Соответствие рационов питания утвержденным нормам:

*все верно*

Наличие и месторасположение контрольных карт:

*имеется*

Ассортимент буфетной продукции

*нет*

(практически отсутствуют; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

*Ремонт отличный  
все чисто, сотрудники  
вежливые, услужливые.*

Члены комиссии:

*Юсупов О.Н.*

*Садриева А.А.*

*Мур*

*Самиева Н.Ф.*

*Чуркина О.В.*

*Мур*

Иванова К.Ф. Иванова  
Ильинцева А.Ф. ИИ

Секретарь ознакомлен законный представитель юридического лица  
общественной организации

ознакомлена

директор МБРУ "СОМЛЗ"

ИИ

Ю.А. Тубайдушкин