

## ПРОТОКОЛ №1

исследования организации питания в общеобразовательной организации

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

Принят. Создании комиссии по осуществлению контроля  
за организацией и качеством питания с  
участием родителей.  
Комиссия в составе:

Председатель комиссии

зам. дир. по ВР Чуркина О.В.

Члены комиссии:

Сидрица А.А., Сапушкина Е.С., Солова Т.Д.

В присутствии

зам. директора по ВР Чуркиной О.В.

составили настоящую справку о том, что «12» сентября 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 (шесть) - чистые

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_;

2 (два) исправны

(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)

успевают

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

накрывают работницы столовой

дежурство педагогов

организовано

чистота зала

поддерживается очень чисто

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

130 посадочных мест

достаточно

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

Внешний вид поваров

определенный

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

поддерживается, чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

1 комплект

- гигиеническое состояние столовых приборов

чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

в общей доступности (на стенде)

Соответствие рационов питания утвержденному:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольного:

имеется

Ассортимент буфетной продукции

не предусмотрена

(практически отсутствуют; имеются в недостаточном количестве; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. Претензий к организации питания не имеет.
2. Пища соответствует представленному меню. Доведена до готовности. Зал чистый. Чистота поддерживается. Посуда без сколов. Приборы чисты.

Число подписей:

Садриева А. И. Саф

Садгункина Е.С. Сидорова  
Сидорова Т.Д. Сидорова  
Шарникова Э.В. Шарникова  
Шарникова К.Ф. Шарникова

Шарникова О.В. Шарникова

Сосредоточен ознакомлен законный представитель юридического лица  
общественной организации

ознакомлена  
директор МБОУ "СОШ № 3" Тубай / О.А. Тубайдушина