

ПРОТОКОЛ № 6

исследования организации питания в общеобразовательной организа

ШБОУ "Бейтасунская СОШ" Рабон-Сабороного району  
(наименование общеобразовательной организации)

родительский контроль  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Жамалова Р.У.

Члены комиссии: Бардушева М.Т. Садырова М.Ж.  
Садырова Д.Р.

В присутствии

составили настоящую справку о том, что «23» сентября 2022 г  
9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в  
общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:  
при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

1 шт., подведена холодная вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве

было 1 шт. полотенце

(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)

после урока 15 мин; после урока 20 мин.

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьн.  
столовой: зам. директора по ВР. Шафардиной Т.К.

дежурство обучающихся в столовой (как организатор)

удовлетвор.

дежурство педагогов

чистота зала

в удовлетвор. состоянии

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

столовая оборудована на 26 мест.

Внешний вид поваров

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

*удовлетвор.*

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

*удовлетвор.*

- наличие 2-х комплектов подносов

*имеется*

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

*имеется*

- гигиеническое состояние столовых приборов

*удовлетвор.*

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

*Меню имеется, в доступном месте в столовой*

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

*соответствует*

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

КОМИССИИ:

*Парутикова Е.Т. [подпись]*  
*Свиридова Е.А. [подпись]*  
*Садина Д.П. [подпись]*

Члены

ПРОТОКОЛ №

исследования организации питания в общеобразовательной организа

МБОУ "Белотрауская СОШ" Рабочее-Слободского района  
(наименование общеобразовательной организации)

родительский контроль  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Камолетова Р.У.

Члены комиссии: Бардурина М.Т. Сидорова М.К.  
Сафина Д.Р.

В присутствии

составили настоящую справку о том, что «8» октября 2022  
9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в  
общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

4 шт., подведена холодная вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве

будет в помещении

(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)

после 2 урока 15 мин, после 3 урока 20 мин

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школь  
столовой: зам. директора по ВР Шарифовой Т.Х.

дежурство обучающихся в столовой (как организ

управитель

дежурство педагогов

чистота зала

в удовлетвор. состоянии

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

столовая оборудована на 26 мест.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

*уров. етор*

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

*уров. етор*

- наличие 2-х комплектов подносов

*имеется*

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

*имеется*

- гигиеническое состояние столовых приборов

*уров. етор*

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

*Меню имеется, в доступном месте в столовой*

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

*соответствует*

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

КОМИССИИ:

*Шарапова Т.Х. шеф  
Бажутидзе С.Т. шеф  
Сидорова И.Х. шеф  
Сафиев Р.Р. шеф*

Члены

ПРОТОКОЛ №3

исследования организации питания в общеобразовательной организации

ШКОЛ "Бейхтасуева ССМ" Радио-Свободного района  
(наименование общеобразовательной организации)

родительский контроль  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Жамалова Р.У.

Члены комиссии: Баркутчинова М.Т. Сабирова М.К.  
Сафина Д.Р.

В присутствии

составили настоящую справку о том, что « 9 » ноября 2022  
9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в  
общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

1 шт., проверено, холодная вода  
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве

буна не полотенце  
(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой

Наличие графика приема пищи обучающихся

имеется  
Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

после 2 урока - 15 мин, после 3 урока 20 мин  
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: зам. директора по ВР Шарифуллова Т.Х.

дежурство обучающихся в столовой (как организатор)

управляет  
дежурство педагогов

чистота зала

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

столовая оборудована на 26 мест.

Внешний вид поваров

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

*удовлетвор*

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

*удовлетвор*

- наличие 2-х комплектов подносов

*имеется*

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

*имеется*

- гигиеническое состояние столовых приборов

*удовлетвор*

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

*Меню имеется, в ратурном месте в столовой.*

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

*соответствует*

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

КОМИССИИ:

*Бадрутрина М. Т. [подпись]*  
*Сабирова М. Х. [подпись]*  
*Садрина Д. Р. [подпись]*  
*Шорошева Г. Х. [подпись]*

Члены

ПРОТОКОЛ № 4

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Баскетбольная школа" Рабочее - Словянского района  
(наименование общеобразовательной организации)

родительский контроль  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Камолтеева Р.У.

Члены комиссии: Баркутеева М.Т. Сайберова М.Х.  
Сафина Д.Р.

В присутствии

директора школы Маррадинова Т.Х.

составили настоящую справку о том, что «22» декабря 2022  
9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в  
общеобразовательной организации.

При исследовании выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

1 шт., проводится плановая работа

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве

бумаж. полотенце

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

имеется

Своевременность перемены (успевают ли дети принять пищу)

после урока 15 мин, после урока 20 мин.

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школе

столовой: дир. директор по ВР Маррадинов Т.Х.

дежурство обучающихся в столовой (как организатор)

дежурство педагогов (уров. 0 / по графику)

по графику

чистота зала

уров. уборки - 0.

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

столовая оборудована на 26 мест.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

*уров-0*

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

*уров-0*

- наличие 2-х комплектов подносов

*имеется*

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

*имеется*

- гигиеническое состояние столовых приборов

*уров-0*

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:  
*меню имеется, в доступном месте в столовой*

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

*соответствует*

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

КОМИССИИ:

*Бардушкина И.С. Сурф*  
*Сабирова М.Х. Сурф*  
*Саорина Д.Р. Сурф*  
*Шарова Аиша Т.Х. Шар*

Члены



ПРОТОКОЛ №5

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Билтауская СОШ" Добно-Свободного района  
(наименование общеобразовательной организации)

родительский контроль

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Каломиева Р.У.

Члены комиссии: Бардугалиева М.Т. Сабирова М.Х.  
Сафина Д.Р.

В присутствии

составили настоящую справку о том, что «16» апреля 2023 г.  
9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в  
общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

1 шт., подведена холодная вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве

бумажные полотенца

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

после 2 урока 15 мин, после 3 урока 20 мин  
Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: зам. директора по ВР Макаровой Т.К.

дежурство обучающихся в столовой (как организатор)

дежурство педагогов

учреждений

чистота зала

в учреждении соблюдены

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

столовая оборудована на 26 мест.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

*уров.сетвор.*

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

*уров.сетвор.*

- наличие 2-х комплектов подносов

*имеется*

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

*имеется*

- гигиеническое состояние столовых приборов

*уров.сетвор.*

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

*Меню имеется, в распечатанном листе в словаб*

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

*соответствует*

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

КОМИССИИ:

*Шорогина Т.Х. Шаф*

Члены

*Бадрутдинова М.Т. Рукав*

*Сабирова М.Х. Саф*

*Сариева Д.Ф. Саф*

ПРОТОКОЛ №

исследования организации питания в общеобразовательной организа

ШБОУ "Баскетбольная СШ" Радио-Свободного района  
(наименование общеобразовательной организации)

гигиенический контроль  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Камалова Р.У.

Члены комиссии: Бардутова М.Т. Сайбурова М.Х.  
Сафина Д.Р.

В присутствии

составили настоящую справку о том, что « 17 » март 20 23 г  
9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в  
общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

1 шт, проверена горячая вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве

бумага полотенце

(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)

после 2 урока 15 мин, после 3 урока 30 мин

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: зам директора по ВР Шарифовой Т.Х.

дежурство обучающихся в столовой (как организатор)

дежурство педагогов

удовлетвор

чистота зала

в удовлетвор состоянии

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

столовая оборудована на 26 мест.

Внешний вид поваров

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

удовлетвор

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

удовлетвор

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

удовлетвор

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Меню имеются, в доступном месте в столовой

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

КОМИССИИ:

Шарафиева Р.Х. Шарф  
Бархударимова М.Г. Хусейн  
Сабирова М.Х. Саф  
Сафина Ф.Р. Саф

Члены

ПРОТОКОЛ № 8

исследования организации питания в общеобразовательной организа

ШБОУ "Белогорская СШ" Яблово-Слободянского района  
(наименование общеобразовательной организации)

догителоски контроль  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Яковлева Р.У.

Члены комиссии: Бардушева М.Т. Сидорова М.П.  
Сидина Д.Р.

В присутствии

составили настоящую справку о том, что «14» апреля 2023  
г. в 9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в  
общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

1 шт., проверена горячая вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве

бумага, полотенца

(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)

после 2 урока 15 мин, после 3 урока 20 мин

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школь

столовой: зам. директора по ВР Марашевой Т.С.

дежурство обучающихся в столовой (как организ

дежурство педагогов

удовлетвор

чистота зала

в удовлетвор состоянии

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

столовая оборудована на 26 мест

Внешний вид поваров

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

*удовлетвор*

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

*удовлетвор*

- наличие 2-х комплектов подносов

*имеется*

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

*имеется*

- гигиеническое состояние столовых приборов

*удовлетвор*

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

*Меню имеются, в доступном месте в столовой*

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

*соответствует*

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

комиссии:

*Шарафиева Г.Х. Шарф  
Бадрутдина М.Г. Хусейн  
Сабирова М.Х. Саф  
Сафина Ф.Р. Саид*

Члены

ПРОТОКОЛ № 9

исследования организации питания в общеобразовательной организа

ШБОУ "Беломошская СОШ" Рабоче-Слободского района  
(наименование общеобразовательной организации)

родительский контроль  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Камюшева Р.У.

Члены комиссии: Бардутова М.Т. Садина Д.Р.

В присутствии

составили настоящую справку о том, что «20» мая 2023 г.  
в 9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в  
общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:  
при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количе

1 шт, подведена холодная вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве

бушлат полотенце

(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)

после 2 урока 15 мин, после 3 урока 20 мин

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьн

столовой: зам директора по ВР Шарифеева Г.Х.

дежурство обучающихся в столовой (как организ

дежурство педагогов

удовлетвор

чистота зала

в удовлетвор состоянии

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

столовая оборудована на 26 мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

*удовлетвор*

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

*удовлетвор*

- наличие 2-х комплектов подносов

*имеется*

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

*удовлетвор*

- гигиеническое состояние столовых приборов

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

*Меню имеется, в доступном месте в столовой*

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

*соответствует*

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

КОМИССИИ:

*Шарафиева Г.Х. Шарф  
Бадрутдинова М.Г. Хусф  
Сабирова М.Х. Саф  
Сафина Д.Р. Сафин*

Члены