

ПРОТОКОЛ 13

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:

Сабирзянова Л.Р. Татаурлина Д.Ф.

представители родительской общественности МБОУ-Аланской СОШ

В присутствии:

составили настоящую справку о том, что «26» 03 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 _____

бумажное полотенце
(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла – есть

Наличие дезинфицирующего средства – имеется

Журнал дезинфекции и уборки помещения – имеется

Наличие графика работы столовой – имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся – есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

20 минут, дети успевают принять пищу
(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) _____

дежурство педагогов – классный руководитель

чистота зала – чисто

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

мест достаточно
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров – соответствует санитарным нормам

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов – столы чистые, без остатков еды

- наличие 2-х комплектов подносов – +

- наличие 2-х комплектов столовых приборов – +

- гигиеническое состояние столовых приборов – +

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

имеется меню

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: контрольное блюдо есть, находится в специально отведенном месте на отдельном столе

Ассортимент буфетной продукции – _____

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия делает выводы и рекомендует:

Питание обучающихся осуществляется в соответствии с санитарными требованиями.

Члены комиссии:

Исмаилова С.Р. ИИ

Сабирзянова Л.Р. СС

Татаурлина Д.Ф. ТТ

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Иванов

Протокол № 13
по итогам проведения родительского контроля за качеством питания
в МБОУ – Аланской средней общеобразовательной школе

Дата проверки: 23.03.2016г

Время проверки: 10.25.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Мамачилова С.Р.
2. Сабирзиева Л.Р.
3. Татаркина Д.Г.
4. Зиятдинова А.Ф.

составили настоящий акт в том, что 23.03.2016 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой МБОУ – Аланской средней общеобразовательной школы.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится/ не нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует/ не соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют /не соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают/не обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются/не имеются 2 раковины с жидким мылом.
5. В обеденном зале посадочных мест детям хватает/ не хватает.
6. Все классные руководители сопровождают/не сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают/не соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. С целью улучшения качества питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. С.Р.
2. С.Р.
3. Д.Г.
4. _____

ПРОТОКОЛ 12

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 - Машашилова С.Р.

Члены комиссии:

Сабирзянова Л.Р. Жасимова Л.Р.

представители родительской общественности МБОУ-Аланской СОШ

В присутствии:

составили настоящую справку о том, что «16» 03 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 _____

бумажное полотенце
(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла – есть

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)

20 минут, успевают

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) _____

дежурство педагогов - дежурный классный руководитель

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 – соответствует санитарным нормам

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов – столы чистые, без остатков еды

- наличие 2-х комплектов подносов - +

- наличие 2-х комплектов столовых приборов - +

- гигиеническое состояние столовых приборов - +

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

имеется меню

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюдов:

контрольное блюдо есть

Ассортимент буфетной продукции _____

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышесказанного Комиссия делает выводы и рекомендует:

Питание обучающихся осуществляется в соответствии с нормативными требованиями

Члены комиссии:

Машашилова С.Р.

Сабирзянова Л.Р.

Жасимова Л.Р.



Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

[Signature]

Протокол № 12
по итогам проведения родительского контроля за качеством питания
в МБОУ – Аланской средней общеобразовательной школе

Дата проверки: 16.03.2026 г.

Время проверки: _____.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Мамалишова С.Р.
2. Сабиржанова Л.Р.
3. Зильдусинова А.Ф.
4. Жамалова Л.Р.

составили настоящий акт в том, что 16.03.2026 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой МБОУ – Аланской средней общеобразовательной школы.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится/ не нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует/ не соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют /не соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают/не обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются/не имеются 2 раковины с жидким мылом.
5. В обеденном зале посадочных мест детям хватает/ не хватает.
6. Все классные руководители сопровождают/не сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают/не соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. _____
- _____
- _____

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. AM
2. Сат
3. Л. Ковал
4. _____