

ПРОТОКОЛ 3

исследования организации питания в общеобразовательной организации
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение – Тюлячинская средняя
общеобразовательная школа Тюлячинского муниципального района Республики Татарстан
(наименование общеобразовательной организации)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии - Исмаишова С.Р.

Члены комиссии: Садыкова Г.И., Баронцева А.Х.,
Жафаров Т.И.

представители родительской общественности МБОУ-Тюлячинской СОШ

В присутствии:

членов комиссии

составили настоящую справку о том, что «03» 02 2025 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

имеется горячая вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве —

(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, дети успевают принять пищу

(примечание)

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

повар

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) — —

дежурство педагогов — классного руководителя

чистота зала — чисто

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров — фартук, колпак, перчатки

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов — чисто

- наличие 2-х комплектов подносов — есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов — есть

- гигиеническое состояние столовых приборов — есть

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

буфет не имеется

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции — не имеется

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия делает выводы и рекомендует:

Блюда соответствуют утвержденному меню, проведено
контрольное взвешивание и документальное оформление комиссии
порядки соответствуют меню.

Члены комиссии:

Исмаишова С.Р. Садыкова Г.И.
Баронцева А.Х. Жафаров Т.И.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

И. В. Тайбадуллин

Протокол № 3

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 03.02 2025 г.

Время проверки: 10.25 час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

Исмаишова С.Р.

Садыкова Т.Ш.

Бартошова А.Х. Жаппанов Т.И.

составили настоящий протокол в том, что 03.02.2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

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

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена: В.К. Зиятдинова А.Р.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Исмаишова С.Р. / С.Р.
2. Садыкова Т.Ш. / Т.Ш.
3. Бартошова А.Х. / А.Х.
4. Жаппанов Т.И. / Т.И.

ПРОТОКОЛ 4

исследования организации питания в общеобразовательной организации
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение – Тюлячинская средняя
общеобразовательная школа Тюлячинского муниципального района Республики Татарстан
(наименование общеобразовательной организации)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии - Исмаилова С.Р.

Члены комиссии:

Ватаурлина Д.Т., Зиятдинова А.Ф., Садокова Т.Ш.

представители родительской общественности МБОУ-Тюлячинской СОШ

В присутствии:

составили настоящую справку о том, что «24» 02 2025 г. в ____ час. ____ мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 2 шт

имеется горячая вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве ____

(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)

да

(примечание)

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

повар

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов – классные руководители

чистота зала – чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью);

количество посадочных мест в обеденном зале

имеется

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров – фартук, колпак, перчатки

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов – чисто

- наличие 2-х комплектов подносов – есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов – есть

- гигиеническое состояние столовых приборов – есть

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции – буфета нет

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия делает выводы и рекомендует:

Выводы соответствуют утвержденному меню, проведено контрольное
увеличение порций соответствует меню. Дежурет дежур-
ные классные руководители, температурной режим
соблюдается.

Члены комиссии:

Исмаилова С.Р.

Садокова Т.Ш.

Ватаурлина Д.Т.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Директор

Исмаилов

Зиятдинов И.Б.

Протокол № 4

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 24.02 2025г.

Время проверки: 10.30 час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

Исмаилова С.Р.
Садыкова Т.Ш.

составили настоящий протокол в том, что 24.02.2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

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

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена: Зиятдинов И.Р.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Исмаилова С.Р.
2. Садыкова Т.Ш.
3. Барышева А.Х.
4. Калиханов Т.И.