

ПРОТОКОЛ 11

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 - Ишмаилова С.Р.

Члены комиссии:

Жасимова Л.Р., Сабиргульмова Л.Р.

представители родительской общественности МБОУ-Аланской СОШ

В присутствии:

составили настоящую справку о том, что «16» 02 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 _____

буфетное помещение
(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла – имеется

Наличие дезинфицирующего средства – имеется

Журнал дезинфекции и уборки помещения – есть

Наличие графика работы столовой – есть

Наличие графика приема пищи обучающихся – есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

успевают, 20 минут
(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 _____

посадочных 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 пищи

- наличие 2-х комплектов подносов – +

- наличие 2-х комплектов столовых приборов – +

- гигиеническое состояние столовых приборов – обеспечивается соблюдением правил хранения.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции.

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: контрольные блюда есть, накладываются 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 нормативными требованиями

Члены комиссии:

Ишмаилова С.Р.

Жасимова Л.Р.

Сабиргульмова Л.Р.

Сабиргульмова Л.Р.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Сабиргульмова Л.Р.

Протокол № 11
по итогам проведения родительского контроля за качеством питания
в МБОУ – Аланской средней общеобразовательной школе

Дата проверки: 16.02.2016.

Время проверки: 10.25.

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

Родительский контроль в составе:

1. Исмаилова С. Р
2. Зиетдинова А. Ф
3. Жасимова Л. Р
4. Сабирзянова Л. Р

составили настоящий акт в том, что 16.02.2016 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. Классными руководителями провести беседу с детьми о здоровом питании.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Исмаилов
2. Л. Жасим
3. Сабир
4. _____