

ПРОТОКОЛ

исследования организации в общеобразовательных организациях

ОБОУ „Татарско - Сафандская ОШ“

(наименование общеобразовательной организации)

Комиссия в составе: Зуль.

Председатель

комиссии: Бибасова Акрамжур Зиннуровна

Члены

комиссии: Багаутдинов Гильзак Вахитовна

В

присутствии: ЗДВР, отв. по питанию образовательных
Зажиговой Гульфаты Насиуровны
составили настоящую справку о том, что «23» марта 2023 г. в 9
час. 40 мин. проведено исследование организации питания в школе.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

двух штук (гор., гор. вода)

(примечание: если есть замечания (подтекла вода, холодная и горячая)) рядом с

умывальниками предусмотрены электрополотенца (полотенце бумажное) в количестве

1/2 шт.

— замечаний нет

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи учащихся

имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

10 мин., дети успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: ЗДВР Зажиговой Г.Н.

дежурство учащихся в столовой (как организовано) не организовано

дежурство педагогов организовано.

чистого зала что то соответствует санитарным
требованиям.

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

В столов: 12 стоеек, по 4 места в стоечках

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров:

одеты в спецодежду соответствующую санитарно-гигиеническим

Санитарность накрытия столов:

-гигиеническое состояния столов

соответствует санитарно-гигиеническим

-наличие 2-х комплектов посуды

имеется

-наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

-игиеническое состояние столовых приборов

хорош. приемлемое

гигиеническое

Наличие и доступность размещения меню, ассортимент буфетной продукции:

меню есть гигиеническое имеется

Соответствие рациона питания утвержденному меню: ~~разное несет~~
соответствует утвержденному меню.

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

есть, имеется кострическое блюдо.

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеперечисленного Комиссия

рекомендует: Все соответствует санитарно-гигиеническим требованиям
и не содержит ядовитых веществ.

Члены комиссии: Башмакова А. З. Руков
Баландышева Т. В. Рук

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица школы

Заместитель директора по УВД, отв. по питанию
Захарова Т. Н. Рук