

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Кизилеевская ООШ"

(наименование общеобразовательной организации)

родительский контроль

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Аметшин И. И.

Члены комиссии:

Миясарова Т. х., Шакирова А. А., Мустафина Т. К., Сайфутдинова Ф. Р.

В присутствии повара Раббуллина А. А.

составили настоящую справку о том, что « 14 » сентября 20 23 г. в 11 час. 45 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 2 шт;
есть холодная и горячая вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца количестве 1 шт;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется хоз. мыло

Наличие графика работы столовой на стенде в столовой

Наличие графика приёма пищи обучающимися на стенде в столовой

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) перемена 15 мин., дети успевают принять пищу

(примечание)

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

дежурство учащихся в столовой (как организовано) дежурный учитель и учитель нач. классов следят за порядком и приёмом пищи

дежурство педагогов _____

чистота зала чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале мебель имеется, посадочных мест - 30

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров очень в соответствии с нормами Сан Пин, белый халат, перчатки, колпак

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошее
- наличие 2-х комплектов подносов _____
- наличие 2-х комплектов столовых приборов _____
- гигиеническое состояние столовых приборов хорошее

Наличие и доступность размещения меню: меню на стенде в столовой

Соответствие рационов питания утверждённому меню рацион питания соответствует утвержденному меню

Наличие и место расположения контрольных блюд: контроль блюд имеется

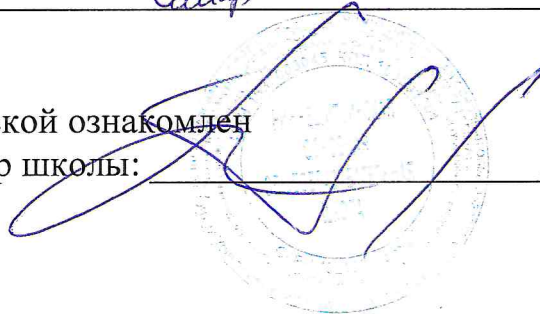
Ассортимент продукции соответствует меню

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

продолжить работу в этом направлении

Члены комиссии: Шуф
Шоф
Павлов
Сайкоф

Со справкой ознакомлен
Директор школы:



Ахметшин И.И.

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Ахметшинская ООШ"

(наименование общеобразовательной организации)

платовая

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Ахметшин И. И.

Члены комиссии:

Миассарова Т. Х., Шакирова А. А., Мустафина Т. В.,
Сайфутдинова Ф. Р.

В присутствии повара Хабдуллина А. А.

составили настоящую справку о том, что « 8 » декабря 20 23 г. в 09 час. 45 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 2 шт.;
имеется холодная и горячая вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца количестве 1 шт.;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой размещен на стенде в столовой

Наличие графика приёма пищи обучающимися на стенде в столовой

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) перерыва
15 мин., дети успевают принять пищу

(примечание)

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

дежурство учащихся в столовой (как организовано) дежурный учитель
и учитель нач. кл. следят за порядком и приемом пищи

дежурство педагогов _____

чистота зала чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале мебель имеется, посадочных мест - 30

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров удовлетворительно в соответствии с нормами Сан ПиН, белый халат, перчатки, колпак

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошее
- наличие 2-х комплектов подносов _____
- наличие 2-х комплектов столовых приборов _____
- гигиеническое состояние столовых приборов хорошее

Наличие и доступность размещения меню: меню на стенде в столовой

Соответствие рационов питания утверждённому меню рацион питания соответствует утверждённому меню

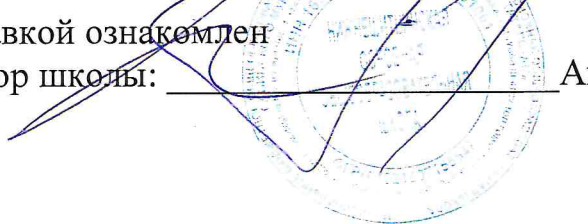
Наличие и место расположения контрольных блюд: контроль блюда имеется

Ассортимент продукции соответствует меню

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: продолжить работу в этом направлении

Члены комиссии: Мур
Глебов
Иван
Светлана

Со справкой ознакомлен
Директор школы: Ахметшин И.И.



ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

ШКОУ "Кижинетинская ООШ"

(наименование общеобразовательной организации)

родительский контроль

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Ахметшин И.И.

Члены комиссии:

Мияссарова Т.Х., Шакирова А.А., Мустафина Т.К., Сайфутдинова Ф.Ф.

В присутствии повара Раббулминой А.А.

составили настоящую справку о том, что « 18 » марта 20 24 г. в 11 час. 45 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 2 шт.;
имеется холодная и горячая вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца количестве 1 шт.;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется жид. мыло

Наличие графика работы столовой на стенде в столовой

Наличие графика приёма пищи обучающимися на стенде в столовой

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) перемена 15 мин., дети успевают принять пищу

(примечание)

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

дежурство учащихся в столовой (как организовано) дежурный учитель и учитель нач. кл. следят за порядком и приёмом пищи

дежурство педагогов _____

чистота зала чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале мебель имеется, посадочных мест - 30

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров одежда в соответствии с нормами Сан Тим, белый халат, перчатки, колпак

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошее
- наличие 2-х комплектов подносов _____
- наличие 2-х комплектов столовых приборов _____
- гигиеническое состояние столовых приборов хорошее

Наличие и доступность размещения меню: меню на стенде в столовой

Соответствие рационов питания утверждённому меню рацион питания соответствует утвержденному меню

Наличие и место расположения контрольных блюд:

контроль блюд имеется

Ассортимент продукции соответствует меню

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

продолжить работу в этом направлении

Члены комиссии: Минь
Шамп
Тлиф
Сам

Со справкой ознакомлен
Директор школы: Ахметшин И.И.



ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Киченештинская ООШ"

(наименование общеобразовательной организации)

родительский контроль

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Алиетин И. И.

Члены комиссии:

Мяссарова Т. А.

Шакирова А. А.

Мустафина Т. К.

Сайфулдинова Ф. Р.

В присутствии повара Набулемной А. А.

составили настоящую справку о том, что « 16 » мая 20 24 г. в 11 час. 45 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 2 шт;

есть холодная и горячая вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца количестве 1 шт;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой на стенде в столовой

Наличие графика приёма пищи обучающимися на стенде в столовой

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) перемеина

15 мин., дети успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в

школьной столовой: Набулемну А. А.

дежурство учащихся в столовой (как организовано) дежурной учитель

и учитель нач. кл. следят за порядком и приемом

дежурство педагогов пищи

чистота зала чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале мебель имеется, посадочных мест - 30

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров одежда в соответствии с нормами Сан Пиен, белый халат, перчатки, колпак

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошее
- наличие 2-х комплектов подносов _____
- наличие 2-х комплектов столовых приборов _____
- гигиеническое состояние столовых приборов хорошее

Наличие и доступность размещения меню: меню на стенде в столовой

Соответствие рационов питания утверждённому меню рацион питания соответствует утверждённому меню

Наличие и место расположения контрольных блюд:

контроль блюда имеется

Ассортимент продукции соответствует меню

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

продолжить работу в этом направлении

Члены комиссии: Шамф
Шамф
Т. Мусер
Сайф

Со справкой ознакомлен
Директор школы:

Ахметшин И.И.

