

# ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ «Массово-Шенская ООШ им. В.А. Кюлиса»  
(наименование общеобразовательной организации)

пешовая

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Рыбакова Марина Владимировна

Члены комиссии:

Гайфуллина Т.С., Глимова Н.И., Чернова Т.Т.,  
Карнова М.А.

В присутствии

директора школы Смирновой Л.И. и зам директора  
по В.Т. Романова Н.И.

составили настоящую справку о том, что «25» апреля 2026 г.  
11 час. 00 мин. проведено исследование организации питания  
общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

2 штуки, проведена вода горячая и холодная  
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве

микропленки бумажные одноразовые  
(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

25 минут, дети успевают принять пищу  
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: Чернову Т.Т. - завхоза школы  
дежурство обучающихся в столовой (как организова

организовано по графику по классам  
дежурство педагогов

дежурит классный руководитель  
дежурного класса

чистота зала

чисто

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

помещении оборудовано столовой мебелью  
соответственно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

*соответствует требованиям*

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

*столы чистые*

- наличие 2-х комплектов подносов

*имеются*

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов

*удовлетворительное*

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

*Буфет отвечает, меню имеется,  
вывешивается на стене у входа в столовую*

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

*соответствует*

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

*имеется*

Ассортимент буфетной продукции .

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

*Проверить качество привезенной  
продукции*

Члены комиссии:

*Карпова М. А. - [подпись]*

*Едмина Н. И. - [подпись]*

*Чернова Т. Т. - [подпись]*

*Головкова Л. В. - [подпись]*

*Тайфурина Т. С. - [подпись]*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации

*[подпись] (Старикова Л. И.)*

## Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечания
		Правильность кулинарной обработки и (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
Эстетическое оформление (внешний вид блюда а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)				Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд			
15.04	обед	готово	соответствует	удов	соотв	соблюдено		
	горячий	готово	соответствует	удов	соотв	соблюдено		

## Примечание:

- (1)- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.  
 (2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);  
 (3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).