

ПРОТОКОЛ № 23.03.2026

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Сельскохозяйственная средняя общеобразовательная школа № 1"

(наименование общеобразовательной организации)

родительский комитет (массовый) за питание

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Мамедовичева Наталья Александровна

Чл

ены комиссии:

В присутствии

завхоза Михайловой Светланы Николаевны

составили настоящую справку о том, что «23» 03 2026 г. в 11 час. 10 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

1 (один)

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 (два);

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла жидкое мыло (2 шт)

Наличие графика работы столовой

выдается

Наличие графика приема пищи обучающихся

выдается

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

30 секунд достаточное время

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Завхоз Кузнецовой В.А.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

нет. первыми справляется сами

дежурство педагогов

не предусмотрено

чистота зала

удовлетворительно

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

удовлетворительно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

Соответствует, в массе фигурирует  
Масса соответствующая

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

Чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

Чистые, соответствуют.

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

В наличии лопатки

- гигиеническое состояние столовых приборов

удовлетворительные

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Буфета нет, меню крепится в доступном  
месте. Дата соответствует.

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

Соответствует 12 дн меню.

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Имеется, соответствует меню

Размещены на столе функционально

Ассортимент буфетной продукции

Буфета нет

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Рекомендаций нет. Всё соответствует  
требованиям САНПиН.

Члены комиссии:

Маслягина Ю.И.

Михайлова Е.И.

Кузнецова В.И.

Глебова  
Е.И.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
 общеобразовательной организации

Директор школы: Савельев Савельев А.А.

Таблица 1

**Изучение качества готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (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	
13/03	завтрак	1	да	соответ.	соответ.	100 %	да.	

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).