

ПРОТОКОЛ № 11
исследования организации питания в общеобразовательной организации
МБОУ СОШ № 2 г. Альметьевск
(наименование общеобразовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Администрация школы: заместителем директора по ВР: Валеева Р.А.

Члены комиссии: Сушьева Э.И., Тамбиева Л.Ф., Сатвалдиева Д.К.

В присутствии

составили настоящую справку о том, что «12» февраля 2026 г. в 8 час. 40 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

7 штук

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

7 штук

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла _____

7 штук (антисептик)

Наличие графика работы столовой

график имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

график имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

успевают, перемена 10 минут

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: на завхоза столовой

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

по графику дежурства классов

дежурство педагогов

по графику дежурства

чистота зала

пока нете, моют после каждого приема пищи

Члены комиссии:

Сундеева З.И.

Галиева Л.Р.

Сатбаева Д.К.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Директор МБОУ «СОШ № 2»:



Г.Н. Панкова

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

120 посадочных мест
достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

форма шлема, выглаженная, обувь шлепа,
волосы убраны под колпак

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

соответствует

- наличие 2-х комплектов подносов

имеются

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеются

- гигиеническое состояние столовых приборов

соответствует

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню имеется, доступно. Ассортимент буфетной
продукции отсутствует

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

контрольные блюда находятся на раздаточной
зоне

Ассортимент буфетной продукции

отсутствует

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

Количество пищевых отходов

257 кг в месяц

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

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)		Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)
12.08	завт.ак.	Блюдо	Да	Соответ-	Соответ-		
20.08	завтрак	блюдо	нет	нет	нет		
		блюдо					

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).