

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

Старотеректинская СОШ им. М.К. Кузнецова
(наименование общеобразовательной организации)
контроль за организацией горячего питания
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Кашкина А.М.

Члены комиссии: Зубина А.А., Куренкова О.А.
Кашкина В.А.

В присутствии

Завхоза школы Шингаревой А.А.

составили
настоящую справку о том, что «22» января 2026 г. в 10 час. 50 мин. проведено
исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

3 шт.

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1.

(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)

30', успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: на завхоза школы
дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов

дежурит дежурный учитель

чистота зала

соблюдена

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и
др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 48 мест (8 столов)

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

опрятный, все работники пищеблока
имеют спецодежду

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

столовые чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов

чистое, без сколов

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню доступно

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

Блюда соотв. утвержденному меню, соблюдается
разнообразие и температурный режим подачи

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеются, на раздаточной линии

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

В ходе опроса учащихся все высказанные
предложения по улучшению качества питания
приняты к сведению.
Комиссия осталась довольна организацией
питания детей.

Члены комиссии:

Кузнецова	О.А.	Подпись
Заварина	А.А.	Подпись
Власова	В.А.	Подпись
Калашникова	Л.А.	Подпись

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации директор школы Кротова Т.А.

Ознакомлены: Кротова Т.А. Подпись
Тимофеева Л.А. Подпись

Изучение качества готовой пищи

Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
				Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
22.01.2026 Воскресенье	соотв.тк	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	
22.01.2026 Суббота							

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).

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, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
22.01.2026	обед	соотв.тк	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	

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).