

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

№609, спортивно-экономическая смена имени М.К. Верыкина
(наименование общеобразовательной организации)

комитет по физической культуре и спорту
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Кашоникова Л.М.

Члены комиссии: Краснова В.А., Васильева А.И.
Матерова Т.И.

В присутствии

завхоза школы Тимощенко Л.А.
ЗДВР Кашоникова Л.М.

составили

настоящую справку о том, что «20» 02 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 4;

(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)

дети успевают принять пищу, перемена
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: на завхоза школы Тимощенко Л.А.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов

организовано дежурство педагогов дежурной
командой кондитерской бригады в столовой
чистота зала

чисто, чисто

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

на 48 мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

спрятан, все работницы чистые
в халатах

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чистая столешница, стол накрыт

- наличие 2-х комплектов подносов

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов

чистота, без пятен, лоски и нормативные

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню имеется, доступно. Находится
на раздаточной линии в пиле

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

есть

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется на раздаточной линии

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

материальная сторона соответствует требова-
ниям представленной нормативно-правовой
акции. Оценка работы комиссии, это
достоинство представлено в виде
защиты и не

Члены комиссии:

Владимирова Л.Н.
Медведева Т.И.
Краснова В.А.

Басов
Басов

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной
организации

И.А. Кривошеин

Удостоверено: Юр. П. А. Кривошеин / подпись /
Татьяна Тимофеева Л.А. / подпись /

Таблица

Изучение качества готовой пищи

Дата	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, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
20.02.2026	перекиса	блюдо готов.	соответ	соответ	соответ	соответ	соответ	вкусно
20.02.2026	завтрак	блюдо до готовности						неблагосостоя

Замечание:
соответ-т

(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).

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).

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	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, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
20.02.2026	суп	блюдо готов.	соответ	соответ	соответ	соответ	соответ	вкусно
20.02.2026	завтрак	блюдо до готовности						неблагосостояние
Примечание:								

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).