

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Старообдоринская СОШ им. М. К. Карыкина"  
(наименование общеобразовательной организации)

контроль за организацией питания учащихся  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Жамшилова А. М.

Члены комиссии: Силушкина Е. Ю., Ямакбаева Т. Ю.

В присутствии завхоза школы Тимосерева А. А.

составили

настоящую справку о том, что «14» апреля 2026 г. в 10 час. 55 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 7;

(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 мин., успевают принять пищу  
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: завхоза школы  
дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов

организовано дежурство педагогов по графику

чистота зала

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

детской на 18 мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

опрятный, в халате, шапочке, всегда чистая

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чистая

- наличие 2-х комплектов подносов

нет

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

чистая без следов, лезвия из нержавеющей стали

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню в доступе, пицца соответствует требованиям

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется на раздаточной линии

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пиццы (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

комиссия установила, что качество столовой пиццы соответствует требованиям нормативно-правовых актов. Оценка удовлетворительная. Претензий не имеется со стороны проверяющих

Члены комиссии:

Ананьева Т. Ю. Аманова  
Свириженко Е. Ю. Сидур  
Краснова Р. А. Мухоморова  
Калюшова Л. И. Мухоморова

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Ознакомлена Тимохреева Л. А. (завхоз)  
Хорова Т. А. (повар)

Сидур  
Мухоморова

Таблица 1

## Изучение качества готовой пищи

Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность приготовления и обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Критерии оценки			Примечание
				Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
17.09.2026 <i>завтрак</i>	<i>блюда сев. Т.К.</i>	<i>сев.</i>	<i>сев.</i>	<i>сев.</i>	<i>сев.</i>	<i>соблюд.</i>	<i>вкусный завтрак</i>

Примечание:

- (1) - Блюда (изделия) доведены до готовности; не пригоревшие, не пересушенные, не сырые 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)	Правильность приготовления и обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Критерии оценки			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
17.09.2026	<i>обед</i>	<i>блюда сев. Т.К.овощи</i>	<i>сев.</i>	<i>сев.</i>	<i>сев.</i>	<i>сев.</i>	<i>соблюд.</i>	

Примечание:

- (1) - Блюда (изделия) доведены до готовности; не пригоревшие, не пересушенные, не сырые и т.п.  
 (2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2).  
 (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).