

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ Старотыбодинская СОШ им. М.К. Кудряшова
(наименование общеобразовательной организации)

контракт на организацию питания учащихся
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Кашникова Л.М.

Члены комиссии: Семичкина Е.Ю., Зудина А.А.,
Сершова А.М.

В присутствии

завхоза школы Тимофеевой Л.А.

составили
настоящую справку о том, что «19» мая 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)

25 мин, успевают

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

рядом контрастирует дежурный класс

дежурство педагогов

контракт на дежурные учителя

чистота зала

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

спрятанный, в шапке, шапочке, в одноразовых перчатках.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чисто

- наличие 2-х комплектов подносов

нет

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

чистые без сколов, ложки и
перехватывающие

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню на стенде пища соот-
ветствует требованиям

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется на раздающей линии

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

шкотовая столовая соответствует
требованиям и нормативно-право-
вые акты. Оценка удовлетворе-
тельная. Претензий не имеется

Члены комиссии:

Лубина А.А. [подпись]
Сотникова Р.М. [подпись]
Кашкина Л.М. [подпись]
Смирнова Е.Ю. [подпись]

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации директор школы [подпись] И.А. Кривошеина

Заведующий [подпись] Линьковская А.А.
директор [подпись] Кротова И.А.

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
	Правильность приготовления (квалификация и обработка) (1)	Выход блюд 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	
19.05.2016 год завтрак	блюда соотв. ТК	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	сообщ.	Вкусный завтрак

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 приготовления (квалификация и обработка) (1)	Выход блюд 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	
19.05.2016	обед	блюда соотв. ТК	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	сообщ.	

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).