

## ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Молжеевская оош"

(наименование общеобразовательной организации)

контроль за организацией горячего питания  
(основания) учащихся 1-9 классов

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Иванова Т. В.

Члены комиссии: Толякова Л. Н., Брадаткина Э. Н.

В присутствии

ЗДВ Р - Лазеревой О. В.

завхоза - Красновой Э. А.

составили настоящую справку о том, что «23» 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., холодная и теплая, замечаний нет  
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт.

(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)

20 минут, дети успевают принять пищу  
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: Краснову Э. А. - завхоза школы

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов

дежурство педагогов организовано

чистота зала чисто

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

54 мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

опрятной, повара в униформе

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чистые столешницы

- наличие 2-х комплектов подносов

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов

чистые, без сколов, ложки из нержавеющей стали

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню размещено на стенде, доступно, размещается своевременно

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

хранится в холодильнике

Ассортимент буфетной продукции

отсутствует

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

замечаний нет, пища соответствует заявленному меню

Члены комиссии:

Полякова Л. Н.

Броматкина Э. Н.

ЗДБГ - Лазрева О. В.

Завхоз - Краснова Э. А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации

Иванов Иванова Г. В.