

# ПРОТОКОЛ № 13

## исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ СОШ № 2 г. Альметьевска

(наименование общеобразовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Администрация школы: заместитель директора по  
ВР Валеева Н.А.

Члены комиссии: Казакова Е.С., Киселева О.А., Макарова М.В.

В присутствии

составили настоящую справку о том, что «13» марта 2026 г. в  
8 час. 40 мин. проведено исследование организации питания в  
общеобразовательной организации.

### В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

7 штук

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_;

7 штук

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла \_\_\_\_\_ 7 штук (антисептик)

Наличие графика работы столовой

график работы имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

график имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

перемена 10 минут, успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: на заведующую производством

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

по графику дежурства классов

дежурство педагогов

по графику дежурства

чистота зала

пол моют после каждого приема пищи, в зале  
мет

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

120 посадочных мест

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

Ферма шпала, выглаженная, обувь шпала, волосы шпала, убрано под капюшон

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

соответствует

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

соответствует

- гигиеническое состояние столовых приборов

соответствует

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню имеется, доступно, буфет отсутствует

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует меню

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

контрольные блюда находятся на раздачной зоне

Ассортимент буфетной продукции

буфет отсутствует

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

Количество пищевых отходов 257 и менее

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

---

---

Члены комиссии:

Казанова Е.С.

Кибелева О.А.

Макарова М.В.

---

---

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации

Директор МБОУ «СОШ №2»:



Г.Н. Панкова

## 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, цвет, запах, консистенция)
19.03.2026	завтрак	блюда доведено до готовности	Да	89	внешний вид соответствует требованиям соответствия вкуса, цвета, запаха, консистенции (3)	Соблюдение температурного режима готовых блюд	

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).