

ПРОТОКОЛ № 14

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ СОШ № 2 г. Акимовска

(наименование общеобразовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Администратор школы: заместитель ди-  
ректора по ВР: Васеева Г.А.

Члены комиссии: Тимова О.А., Кошарова Е.А., Цело-  
мова О.А.

В присутствии

           составили настоящую справку о том, что «20» марта 2026 г. в 14 час. 00 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 (антибактериальное)

Наличие графика работы столовой

график работ есть

Наличие графика приема пищи обучающихся

график есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

перемена 10-15 минут, успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: на заведующую столовой

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

по графику дежурства классов

дежурство педагогов

по графику дежурства

чистота зала

в зале шестю, столы протирают после

каждого приема пищи и полы моют

после каждого приема пищи

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

повара ходят в колпаках, волосы убраны, форма чистая, выглаженная, обувь чистая

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

соответствует

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

соответствует

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню имеется, размещено на видном месте и доступно, буфета нет

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

рацион питания соответствует утвержденному меню

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

контрольные блюда имеются и расположены на раздаточной зоне

Ассортимент буфетной продукции

буфет отсутствует

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

Количество пищевых отходов 25% и менее

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

---

Члены комиссии:

*Клюмова О. А., Комарова Е. А., Ценомова Д. Н.*

---

---

---

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) (3)
20.03.2026	обед	доведено до готовности	согласно меню	Да	внешний вид блюда, вкус, цвет, запах и консистенция соответствуют виду блюда	соблюдается	

**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).