

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации
МБОУ «Основная общеобразовательная школа №17 имени Героя Советского Союза
Н.А. Катина Зеленодольского муниципального района Республики Татарстан»

(наименование общеобразовательной организации)

Приказ № 154 от 10.09.2025. Ородительное питание и мониторинг
(основания) за трансформацией гор. питания.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Гизатуллина Н.Т., председатель РК школы

Члены комиссии: Сухарева Е.А., член РК 1 класса

Муштакова О.Н., член РК 3 класса

Федотова Г.А., член РК 1 класса

Абдрахманова Е.А., член РК 5 класса

В присутствии отв. за питание Курбанов О.В.,

заместитель директора по УВР

составили настоящую справку о том, что «27» сентября 2025 г. в 9
час. 00 мин. проведено исследование организации питания в МБОУ «ООШ №17
имени Героя Советского Союза Н.А. Катина ЗМР РТ»

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

8 штук, имеется холодная и горячая вода
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1

исправен

(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)

Установлен перерыв 20 минут
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: зам. дир. по УВР

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

учащиеся старших классов

дежурство педагогов

дежурный педагог, классный руководитель

чистота зала

удовлетворительно

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 84 места, столы с табуретками

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

одежда в надлежащем состоянии

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

удовлетворительное

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

удовлетворительное

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Меню расположено в доступном месте.

Реализуется буфетная продукция:

- вода без газа, емк. 0,5 л.

- сок в упаковке, 0,2 л

- выпечка

- кондитерские изделия, шоколад

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеются, в специально отведенном месте.

Ассортимент буфетной продукции

Вода, сок, выпечка, кондитерские изделия, шоколад

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. Обратить внимание на качество
материалов.

2. Проводить беседу о правильном питании.

Члены комиссии:

Гураменко Н. П.	УД
Гуляева Е. А.	УД
Горохова Г. А.	УД
Михайлова О. И.	УД
Михайлова Е. А.	УД

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

В. В. Куршова О. В., зам. дир по УВР.

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)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
27.09 2025	завтрак	(1)	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	