

## 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 № 151 от 10.08.2025 «О родителеском комитете и  
комитете по питанию»  
(основание)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Тизатуллин З.Т., председатель РК

Члены комиссии: Копричева Е.Н., член РК 5 класс

Вейсман Д.А., член РК 4 класс

Хусамова Н.В., член РК 7 класс

Рудикова А.А., член РК 3 класс

В присутствии зам.директора по УВР Куршинов С.В.,  
отв. за питание

составили настоящую справку о том, что «28» февраля 2026 г. в 10  
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

5 штук, повреждена 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)

успевают, перемена 20 минут  
(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

графиком старших классов

дежурство педагогов

ка. руководители, деж. учителя

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

удовлетворительно

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 располагается в доступном месте, утверждено.

Буфет продукции:

1. Вода без газа емк. 0,5 л.

2. Сок яблочный 0,2 л.

3. Выпечка собственного производства

4. Кондитерские изделия (вафли, печенье, шоколад)

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется, в специально отведенном месте

Ассортимент буфетной продукции

Вода, сок, выпечка, кондитерские изделия

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. Проводить беседу с персоналом.

2. Контролировать мытье рук

Члены комиссии:

Тюганкина Н.Т. Жу

Копылова Е.Н. Кош

Войцукан Д.А. Кош

Художкова Н.М. Кош

Средукина Л.А. Кош

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации

Кош Верникова С.В.

