

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: Краснова Э. А. - завхоз, Лазарева О. В. -

зам. дир. по воспитательной работе

В присутствии

Барановой С. И.

Талкиной Н. В.

составили настоящую справку о том, что «23» марта 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: на завхоза школы - Красновой Э. А.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов

дежурство педагогов организовано, дежурный
учитель контролирует порядок в столовой

чистота зала чисто, светло

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

опрятный, все работники пищеблока
в униформе

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чистые столешницы, столы накрыты

- наличие 2-х комплектов подносов

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов

чистые, без сколов, ложки из нержа-
веной стали

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню имеется, доступно,
размещается своевременно на стенде

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

охраняется 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, оценка работы
школьной столовой признается удовлетво-
рительной

Члены комиссии:

Краснова Э.А. - кр -

Лаурева О.В. - лау -

Тейкина Н.В. - тей -

Барникова С.И. - бар -

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Иванова Т.В.

