

Протокол

проверки организации горячего питания

в ГБОУ СОШ им. А.М. Шулайкина с. Старый Аманак

от «10» февраля 2022 г.

Комиссия в составе: Артемьева Е.А. Нестерова О.В. Еманская С.П.

Членов родительского комитета (ФИО, какой класс представляют):

Артемьева Елена Александровна 9 кл. 6 кл.
Нестерова Оксана Владимировна 4 кл.
Еманская Светлана Петровна 7 кл.

Составили настоящий протокол о том, что «10» фев 2022 года была проведена проверка организации горячего питания.

Время проверки:

10:40

В ходе проверки выявлено:

1) О меню (прописать с калориями и выходом готового блюда

Тшюв с цыпленком 200 гр. (365 ккал) Помидор
лимонный 200 гр. (61 ккал) Салат из свеклы
отварной 60 гр (56 ккал) Хлеб белый 30 гр.
189 ккал

2) Организация питания (за сколько минут до звонка начинают накрывать столы, как осуществляется рассадка за столами, как входят дети в столовую, как обрабатываются руки и т.д.) за 10 минут

3) Организация работы пищеблока:

Хранение продуктов температурной режим
соблюдается

Соблюдение требований Роспотребнадзора:

Маски: имеются

Перчатки: имеются

Головные уборы: имеются
Обработка посуды осуществляется
Уборка столов осуществляется
Влажная уборка столовой проводится
Сколько раз в день 4

Проводилась ли уборка помещений в ходе контроля нет

4. Контроль качества приготовленных блюд:

Вес: соответствует

Вкус: соответствует заявленному блюду.

Температура блюда(горячее или остывшее) горячее

Выводы комиссии(по каждому пункту отдельно):

- 1) соответствует меню-раскладке
- 2) организовано своевременно
- 3) соответствует СанПиНу.
- 4) соответствует заявленному блюду, горячее

Предложения комиссии: горячее

С протоколом ознакомлена:

Повар Шулайкина О.В. Шулайкина (подпись)

Члены комиссии:

Артимова Е. Д. ФИО Артимова (подпись)

Метерова О. В. ФИО Метерова (подпись)

Иванова Н. Ю. ФИО Иванова (подпись)

Евдокимов С. П. Евдокимов

Протокол

проверки организации горячего питания

в ГБОУ СОШ им. А.М. Шулайкина с. Старый Аманак

от «18» марта 20__ г.

Комиссия в составе: Даянова Н.А. Тонмаренко О.Н. Глазунова М.М.

Членов родительского комитета (ФИО, какой класс представляют):

Даянова Наталья Александровна 5 кл.

Тонмаренко Ольга Николаевна 5 кл.

Глазунова Мария Михайловна 5 кл.

Составили настоящий протокол о том, что «18» марта 20__ года была проведена проверка организации горячего питания.

Время проверки:

1040

В ходе проверки выявлено:

1) О меню (прописать с калориями и выходом готового блюда

Биточки из мяса с сахаром 50/50 (200 ккал) пюре
картофельное 150 гр (137 ккал) икра свекольная
60 гр (53 ккал) хлеб белый 30 гр (89 ккал) Чай с
сахаром 200 гр (61 ккал)

2) Организация питания за сколько минут до звонка начинают накрывать столы, как осуществляется рассадка за столами, как входят дети в столовую, как обрабатываются руки и т.д.) за 10 минут.

3) Организация работы пищеблока:

Хранение продуктов температурной режим
соблюдается

Соблюдение требований Роспотребнадзора:

Маски: имеются

Перчатки: имеются

Головные уборы: шиются
Обработка посуды осуществляется
Уборка столов осуществляется
Влажная уборка столовой проводится
Сколько раз в день 4

Проводилась ли уборка помещений в ходе контроля нет

4. Контроль качества приготовленных блюд:

Вес: соответствует

Вкус: соответствует заявленному блюду

Температура блюда(горячее или остывшее) горячее

Выводы комиссии(по каждому пункту отдельно):

- 1) соответствует меню - раскладке
- 2) организовано своевременно
- 3) соответствует СанПиНу
- 4) соответствует заявленному блюду

Предложения комиссии:

С протоколом ознакомлена:

Повар Шулайкина О.В. Шулайкина (подпись)

Члены комиссии:

Давыдова Н. Н. ФИО Давыдова (подпись)

Томчаренко О. Н. ФИО Томчаренко (подпись)

Ткачунова М. М. ФИО Ткачунова (подпись)

Протокол

проверки организации горячего питания

в ГБОУ СОШ им. А.М. Шулайкина с. Старый Аманак

от «15» апрель 2022г.

Комиссия в составе: Манешкина Е.М. Артемьева Н.А.

Членов родительского комитета (ФИО, какой класс представляют):

Манешкина Елена Михайловна 2 класс
Артемьева Елена Алексеевна 6 кл. 9кл.

Составили настоящий протокол о том, что «15» апрель 2022 года была проведена проверка организации горячего питания.

Время проверки:

9⁵⁵

В ходе проверки выявлено:

1) О меню (прописать с калориями и выходом готового блюда

Салат из зеленая капуста консервированная 60г (55ккал).

Котлеты рыбные с соусом 50/50 132 (ккал).

Пюре картофельное с маслом растительным 150г (12ккал).

Чай с сахаром 200г (6ккал)

Хлеб пшеничный 30г (20ккал)

2) Организация питания за сколько минут до звонка начинают накрывать столы, как осуществляется рассадка за столами, как входят дети в столовую, как обрабатываются руки и т.д.) за 10 минут

3) Организация работы пищеблока:

Хранение продуктов Температурный режим
соблюдается

Соблюдение требований Роспотребнадзора:

Маски: имеются

Перчатки: имеются

Головные уборы: имеются
Обработка посуды осуществляется
Уборка столов осуществляется
Влажная уборка столовой проводится
Сколько раз в день 4

Проводилась ли уборка помещений в ходе контроля нет

4. Контроль качества приготовленных блюд:

Вес: соответствует

Вкус: соответствует заявленному блюду

Температура блюда (горячее или остывшее) горячее

Выводы комиссии (по каждому пункту отдельно):

- 1) соответствует меню - раскладке
- 2) организованно своевременно
- 3) соответствует Сан.Там
- 4) соответствует заявленному блюду подается сервировкой

Предложения комиссии:

С протоколом ознакомлена:

Повар Шулайкина О.В. Шулайкина (подпись)

Члены комиссии:

Ивановичева Е.М. ФИО Иванов (подпись)

Витальева А.А. ФИО Витальев (подпись)

_____ ФИО _____ (подпись)

Протокол
проверки организации горячего питания
в ГБОУ СОШ им. А.М. Шулайкина с. Старый Аманак

от «20» мая 2022г.

Комиссия в составе: Читова Е.А. Рейникова Ч.М. Еманская Т.А.

Членов родительского комитета (ФИО, какой класс представляют):

Читова Е.А. 1 класс

Рейникова Ч.М. 10 класс

Еманская Т.А. 10 класс

Составили настоящий протокол о том, что «20» мая 2022 года была проведена проверка организации горячего питания.

Время проверки:

10:40

В ходе проверки выявлено:

- 1) О меню (прописать с калориями и выходом готового блюда)
Котлета из мяса с соусом 50гр. 194ккал
Каша гречневая вязкая 150гр. 157ккал
Салат из свежих овощей 60гр. 56ккал
Кефир обезжир. 30гр. 89ккал
Чай с сахаром 100гр. 61ккал
- 2) Организация питания (за сколько минут до звонка начинают накрывать столы, как осуществляется рассадка за столами, как входят дети в столовую, как обрабатываются руки и т.д.) за 10 минут
- 3) Организация работы пищеблока:
Хранение продуктов температурной режимом
соблюдается
Соблюдение требований Роспотребнадзора:
Маски: имеются
Перчатки: имеются

Головные уборы: используются
Обработка посуды осуществляется
Уборка столов осуществляется
Влажная уборка столовой проводится
Сколько раз в день 4

Проводилась ли уборка помещений в ходе контроля нет

4. Контроль качества приготовленных блюд:

Вес: соответствует

Вкус: соответствует заявленному блюду

Температура блюда(горячее или остывшее) горячее

Выводы комиссии(по каждому пункту отдельно):

- 1) соответствует меню-раскладке
- 2) организовано своевременно
- 3) соответствует СанПиНу
- 4) соответствует заявленному блюду

Предложения комиссии: подавать горячий

С протоколом ознакомлена:

Повар Шулайкина О.В. Шулайкина (подпись)

Члены комиссии:

Митков Е. А. ФИО Митков (подпись)

Решетникова И. А. ФИО Решет (подпись)

Сиданская Т. А. ФИО Сиданская (подпись)

Протокол

проверки организации горячего питания
в ГБОУ СОШ им. А.М. Шулайкина с. Старый Аманак

от «15» сентября 2012 г.

Комиссия в составе: Тетрасинова Е.М. Андреева И.А.
Решетникова Л.С.

Членов родительского комитета (ФИО, какой класс представляют):

Тетрасинова Е.М. - 1 класс

Решетникова Л.С. - 1 класс

Андреева И.А. - 1 класс

Составили настоящий протокол о том, что «15» сентября 2012 года была проведена проверка организации горячего питания.

Время проверки:

10 се

В ходе проверки выявлено:

1) О меню (прописать с калориями и выходом готового блюда)

Грибы тушеная в соусе 50/50 140 ккал

Макаронные изделия 150 гр - 188 ккал

Мясо свекольная 60 гр. 51 ккал

Каша овсяная 30 гр. 40 ккал

Кисель 200 гр 128 ккал

2) Организация питания за сколько минут до звонка начинают накрывать столы, как осуществляется рассадка за столами, как входят дети в столовую, как обрабатываются руки и т.д.) за 10 минут

3) Организация работы пищеблока:

Хранение продуктов температурного режима соблюдается

Соблюдение требований Роспотребнадзора:

Маски: имеются

Перчатки: имеются

Головные уборы: используются
Обработка посуды осуществляется
Уборка столов осуществляется
Влажная уборка столовой проводится
Сколько раз в день 4

Проводилась ли уборка помещений в ходе контроля нет

4. Контроль качества приготовленных блюд:

Вес: соответствует

Вкус: соответствует заявленному блюду

Температура блюда(горячее или остывшее) горячее

Выводы комиссии(по каждому пункту отдельно):

- 1) соответствует меню-раскладке
- 2) организовано своевременно
- 3) соответствует Сан Пиню.
- 4) соответствует заявленному блюду

Предложения комиссии: подается горячая

С протоколом ознакомлена:

Повар Шулайкина О.В. Шулайкина (подпись)

Члены комиссии:

Минина Е. А. ФИО Минина (подпись)

Терасова Е. М. ФИО Терасова (подпись)

Андреева И. П. ФИО Андреева (подпись)

Протокол

проверки организации горячего питания
в ГБОУ СОШ им. А.М. Шулайкина с. Старый Аманак

от «18» октября 2022 г.

Комиссия в составе: Мирова Т.Л. Болотачева Ю.С.

Членов родительского комитета (ФИО, какой класс представляют):

Мирова Тамара Леонидовна - 2 класс

Болотачева Юлия Сергеевна - 2 класс

Составили настоящий протокол о том, что «18» 10 2022 года была проведена проверка организации горячего питания.

Время проверки:

10⁰⁰

В ходе проверки выявлено:

1) О меню (прописать с калориями и выходом готового блюда

Котлета из мяса с соусом 50/50 194ккал
рис отварной с маслом сливочным 150гр. 193ккал
чай с сахаром или медом 200гр. 6ккал, хлеб
белый 30гр. 89ккал Мука пшеничная

2) Организация питания за сколько минут до звонка начинают накрывать столы, как осуществляется рассадка за столами, как входят дети в столовую, как обрабатываются руки и т.д.) за 10 минут

3) Организация работы пищеблока:

Хранение продуктов Температурной режим
соблюдается

Соблюдение требований Роспотребнадзора:

Маски: используются

Перчатки: используются

Головные уборы: имеются
Обработка посуды осуществляется
Уборка столов осуществляется
Влажная уборка столовой проверится
Сколько раз в день 4

Проводилась ли уборка помещений в ходе контроля нет

4. Контроль качества приготовленных блюд:

Вес: соответствует

Вкус: соответствует заявленному блюду

Температура блюда (горячее или остывшее) горячее

Выводы комиссии (по каждому пункту отдельно):

- 1) соответствует меню-раскладке
- 2) организовано своевременно
- 3) соответствует Сан.Пиню.
- 4) соответствует заявленному блюду

Предложения комиссии:

С протоколом ознакомлена:

Повар Шулайкина О.В. Шулайкина (подпись)

Члены комиссии:

Широва Т. А. ФИО Широва (подпись)

Касаткина Ю. С. ФИО Касаткина (подпись)

_____ ФИО _____ (подпись)

Протокол

проверки организации горячего питания
в ГБОУ СОШ им. А.М. Шулайкина с. Старый Аманак

от «14» ноября 2022 г.

Комиссия в составе: Балтучёва Ю.С., Суздамевы И.Н.

Членов родительского комитета (ФИО, какой класс представляют):

Балтучёва Юлия Сергеевна 2 кл.

Суздамевы Ирина Николаевна 2 кл.

Составили настоящий протокол о том, что «14» ноября 2022 года была проведена проверка организации горячего питания.

Время проверки:

9:45

В ходе проверки выявлено:

1) О меню (прописать с калориями и выходом готового блюда

Салат из моркови с сахаром 60г. 37 ккал.

Каша гречневая с мясом тушеном 200г. 343 ккал

Мягкоток из сметаны 200 108 ккал.

Хлеб пшеничный 30г. 70 ккал.

2) Организация питания за сколько минут до звонка начинают накрывать столы, как осуществляется рассадка за столами, как входят дети в столовую, как обрабатываются руки и т.д.) за 10 мин. до звонка

3) Организация работы пищеблока:

Хранение продуктов Температурной режим соблюдается

Соблюдение требований Роспотребнадзора:

Маски: имеются

Перчатки: имеются

Головные уборы: имеются
Обработка посуды осуществляется
Уборка столов осуществляется
Влажная уборка столовой проводится
Сколько раз в день 4.

Проводилась ли уборка помещений в ходе контроля нет

4. Контроль качества приготовленных блюд:

Вес: соответствует

Вкус: соответствует заявленному блюду

Температура блюда(горячее или остывшее) горячее

Выводы комиссии(по каждому пункту отдельно):

- 1) соответствует
- 2) организованно своевременно
- 3) соответствует
- 4) соответствует

Предложения комиссии:

С протоколом ознакомлена:

Повар Шулайкина О.В. Шулайкина (подпись)

Члены комиссии:

Беломыслова Ю.С. ФИО Беломыслова (подпись)

Сурдженко И.И. ФИО Сурдженко (подпись)

_____ ФИО _____ (подпись)