

Протокол

проверки организации горячего питания

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

от «19» мая 2021.

Комиссия в составе: Волыникова Л.С. Андреева И.А. Ростова И.С.

Членов родительского комитета (ФИО, какой класс представляют):

Волыникова Л.С. - 3 класс

Андреева И.А. - 3 класс

Ростова И.С. - 3 класс

Составили настоящий протокол о том, что «19» мая 2021 года была проведена проверка организации горячего питания.

Время проверки:

9:40

В ходе проверки выявлено:

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

Трица тушенная в соусе 100гр. 139 ккал

Каша гречневая с маслом сливочн. 150гр. 230 ккал

Салат из свеклы с яблоками 60гр 61 ккал

Чай с сахаром 200гр 61 ккал

Хлеб пшеничный 40гр. 94 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 15 минут 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 заявленным блюдам

Температура блюда(горячее или остывшее) горячее

Выводы комиссии(по каждому пункту отдельно):

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

Предложения комиссии:

С протоколом ознакомлена:

Повар Шулайкина О.В. Шулайкина (подпись)

Члены комиссии:

Деминкина Д.С. ФИО Демин (подпись)

Андреева И.И. ФИО Андреева (подпись)

Ростова Д.С. ФИО Ростов (подпись)

Протокол

проверки организации горячего питания

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

от «10» апреля 2023 г.

Комиссия в составе: Анисимова Е.А. Замощина М.М.

Членов родительского комитета (ФИО, какой класс представляют):

Анисимова Е.А. - 2 класс

Замощина М.М. - 2 класс

Составили настоящий протокол о том, что «10» 04 2023 года была проведена проверка организации горячего питания.

Время проверки:

9ч0

В ходе проверки выявлено:

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

Макаронные изделия отварные 150г. 188ккал

Биточки из мяса с соусом 100г. 209ккал

Мкра кабачковая 60г. 44ккал

Хлеб белый 30г. 41ккал

Чай с сахаром 200г. 67ккал

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 15 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 заявленным блюдам

Температура блюда(горячее или остывшее) горячее

Выводы комиссии(по каждому пункту отдельно):

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

Предложения комиссии:

С протоколом ознакомлена:
Повар Шулайкина О.В. Шулайкина (подпись)

Члены комиссии:
Анисимова Е. А. ФИО Анисим (подпись)
Замзудина М. П. ФИО Замзуд (подпись)
_____ ФИО _____ (подпись)

Протокол

проверки организации горячего питания

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

от «13» марта 2023 г.

Комиссия в составе: Мещина О.О., Белтачева Ю.С.

Членов родительского комитета (ФИО, какой класс представляют):

Мещина О.О. - 5 класс

Белтачева Ю.С. - 5 класс

Составили настоящий протокол о том, что «13» марта 2023 года была проведена проверка организации горячего питания.

Время проверки:

940

В ходе проверки выявлено:

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

Икра кабачковая 60 гр 74 ккал

Биточки из мяса с соусом 100 гр 194 ккал

Макаронное изделие отварное 150 гр 188 ккал

Чай с сахаром 200 гр 61 ккал

Хлеб пшеничный 30 гр 71 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 15 минут до звонка

3) Организация работы пищеблока:

Хранение продуктов Температурный режим 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 заявленным блюдам
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.  (подпись)

Члены комиссии:

Мелина О.О. ФИО  (подпись)

Болталева Ю.С. ФИО  (подпись)

_____ ФИО _____ (подпись)

Протокол

проверки организации горячего питания

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

от «13» февраля 2013г.

Комиссия в составе: Абдурашикова Ф.М. Замодулина Я.Я.

Членов родительского комитета (ФИО, какой класс представляют):

Абдурашикова М. - 1 класс

Замодулина Я.Я. - 1 класс

Составили настоящий протокол о том, что «13» фев 2013 года была проведена проверка организации горячего питания.

Время проверки:

9ч0

В ходе проверки выявлено:

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

Макаронные изделия отварные 150г 128 ккал
Биточки из мяса с соусом 100г 194 ккал

Мясо кабачковая 60г 74 ккал

Хлеб белый 30г 71 ккал

Чай с сахаром 200г 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 15 минут 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 требованиям бланда

Температура блюда (горячее или остывшее) горячее

Выводы комиссии (по каждому пункту отдельно):

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

Предложения комиссии:

С протоколом ознакомлена:

Повар Шулайкина О.В. Шулайкина (подпись)

Члены комиссии:

Абдурашикова М. В. ФИО Абдурашикова (подпись)

Заморушина Я. Я. ФИО Заморушина (подпись)

_____ ФИО _____ (подпись)

Протокол

проверки организации горячего питания

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

от «16» января 2023.

Комиссия в составе: Мурмуца С.И. Потанова О.Н. Гончаренко

Членов родительского комитета (ФИО, какой класс представляют):

Мурмуца С.И. - 5 класс

Потанова О.Н. - 5 класс

Гончаренко О.Н. - 5 класс

Составили настоящий протокол о том, что «16» 01 2023 года была проведена проверка организации горячего питания.

Время проверки:

9:40

В ходе проверки выявлено:

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

Макаронные изделия отварные 150 гр. 188 ккал

Биточки из мяса с соусом 100 гр. 194 ккал

Мясо кабачковая соте. 74 ккал

Чаша творожная 30 гр. 7 ккал

Чай с сахаром 100 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 15 минут до звонка

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 данному блюду

Температура блюда(горячее или остывшее) горячее

Выводы комиссии(по каждому пункту отдельно):

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

Предложения комиссии:

С протоколом ознакомлена:

Повар Шулайкина О.В. Шулайкина (подпись)

Члены комиссии:

Меркулова С.И. ФИО Меркулова (подпись)

Котарова О.Ю. ФИО Котарова (подпись)

Ленчаренко О.Н. ФИО Ленчаренко (подпись)

Протокол

проверки организации горячего питания

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

от «15» декабря 2019 г.

Комиссия в составе: Кочабуева Ю.С. Рударева В.С. Еманская С.П.

Членов родительского комитета (ФИО, какой класс представляют):

Кочабуева Ю.С. - 4 класс 2 класс

Рударева В.С. - 4 класс 6 класс

Еманская С.П. - 4 класс 8 класс

Составили настоящий протокол о том, что «15» 12 2019 года была проведена проверка организации горячего питания.

Время проверки:

9:40

В ходе проверки выявлено:

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

Франканка рисовая с тверсым и молоком
супершош 180/30 ч. 405 ккал

Салат картофельной бол. 66 ккал 1шт

Блины 30гр 4ккал 1кашо с молоком

200гр. 143 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 15 мин. до звонка

3) Организация работы пищеблока:

Хранение продуктов Температурной режим
соблюдается

Соблюдение требований Роспотребнадзора:

Маски: имеются

Перчатки: имеются

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

Проводилась ли уборка помещений в ходе контроля _____

4. Контроль качества приготовленных блюд:

Вес: соответствует

Вкус: соответствует заявленным параметрам

Температура блюда(горячее или остывшее) горячее

Выводы комиссии(по каждому пункту отдельно):

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

Предложения комиссии:

С протоколом ознакомлена:

Повар Шулайкина О.В. Шулайкина (подпись)

Члены комиссии:

Колосова Ю. В. ФИО Вася (подпись)

Дударева Э. С. ФИО Дударь (подпись)

Евдокимов С. П. ФИО Евдоким (подпись)

Протокол

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

от «14» ноября 2022г.

Комиссия в составе: Балточева Ю.С., Суздашева И.Н.

Членов родительского комитета (ФИО, какой класс представляют):

Балточева Юлия Сергеевна 2 кл.

Суздашева 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

Напиток из смородины 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.  (подпись)

Члены комиссии:
Белтагиз Ю.С. ФИО Баш (подпись)

Сурдаев М.И. ФИО СМ (подпись)

_____ ФИО _____ (подпись)

Протокол

проверки организации горячего питания

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

от «21» ноября 2022г.

Комиссия в составе: Наушова С.А., Таилова Н.А.

Членов родительского комитета (ФИО, какой класс представляют):

Таилова Н.А. - 3 класс

Наушова С.А. - 3 класс

Составили настоящий протокол о том, что «21» ноября 2022 года была проведена проверка организации горячего питания.

Время проверки:

9 40

В ходе проверки выявлено:

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

Салат из моркови 60гр. 31ккал

Биточки из мяса с соусом 50/50гр. 202ккал

Макаронное изделие отварное 150гр. 198ккал

чай с сахаром 200гр. 6ккал

хлеб пшеничный 30гр. 70ккал.

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 15 мин. до звонка

3) Организация работы пищеблока:

Хранение продуктов Температурный режим соблюдается

Соблюдение требований Роспотребнадзора:

Маски: используются

Перчатки: используются

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 заданному блюду

Температура блюда(горячее или остывшее) горячее

Выводы комиссии(по каждому пункту отдельно):

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

Предложения комиссии:

С протоколом ознакомлена:

Повар Шулайкина О.В. [подпись] (подпись)

Члены комиссии:

Наумова С.А. ФИО Наум (подпись)

Лаврова Н.А. ФИО Лавруф (подпись)

_____ ФИО _____ (подпись)

Протокол

проверки организации горячего питания

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

от «18» октября 2022г.

Комиссия в составе: Мирова Т.А. Болтачева Ю.С.

Членов родительского комитета (ФИО, какой класс представляют):

Мирова Татьяна Леонидовна - 2 класс

Болтачева Юлия Сергеевна - 2 класс

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

Время проверки:

10 мин

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 кабачковая

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 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:

С протоколом ознакомлена:

Повар Шулайкина О.В. Шулайкина (подпись)

Члены комиссии:

Марова Т. А. ФИО Марова (подпись)

Балачева Ю. С. ФИО Балачева (подпись)

_____ ФИО _____ (подпись)

Протокол

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

от «15» сентября 2022 г.

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

Членов родительского комитета (ФИО, какой класс представляют):

Терасинова Е.М. - 1 класс

Решетникова Л.С. - 1 класс

Андреева И.А. - 1 класс

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

Время проверки:

10 мин

В ходе проверки выявлено:

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

Грибы тушеная в соусе 50/50 142 ккал

Макаронные изделия 150 гр - 188 ккал

Мясо свекольный 60 гр. 51 ккал

Хлеб белый 30 гр. 70 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 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) приготовлено своевременно
 - 3) соответствует Сан Пиню.
 - 4) соответствует заявленному блюду
- Предложения комиссии: подается горячий

С протоколом ознакомлена:

Повар Шулайкина О.В. Шулайкина (подпись)

Члены комиссии:

Минина Е. А. ФИО Минина (подпись)

Терасинова Е. М. ФИО Терасинова (подпись)

Андреева И. П. ФИО Андреева (подпись)