

Протокол

проверки организации горячего питания

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

от «16» сентября 2024 г.

Комиссия в составе: Апаркина А.А. Сидина О.А.

Членов родительского комитета (ФИО, какой класс представляют):

Апаркина А.А. - 1 класс

Сидина О.А. - 1 класс

Составили настоящий протокол о том, что «16» сентября 2024 года была проведена проверка организации горячего питания.

Время проверки:

9:50

В ходе проверки выявлено:

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

1) каша гречневая рассыпчатая - 150гр.

2) Телятники из мяса с соусом - 100гр.

3) Чай с лимонном - 200гр.

4) хлеб белый пшеничный - 30гр.

5) Круассан - 60гр.

2) Организация питания 9 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: имеется

Перчатки: имеется

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

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) сравнено совершенно

3) соответствует

4) соответствует

Предложения комиссии:

С протоколом ознакомлена:

Повар Шулайкина О.В. Шулайкина (подпись)

Члены комиссии:

Андреева А. А. ФИО Андреева (подпись)

Синица О. А. ФИО Синица (подпись)

____ ФИО _____ (подпись)

Протокол

проверки организации горячего питания

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

от «10» сентября 2024г.

Комиссия в составе: Риназеева С.М. Галимова Т.П.

Членов родительского комитета (ФИО, какой класс представляют):

Рензеев И.В. - 1 класс

Галимов А.Р. - 1 класс

Составили настоящий протокол о том, что «10» сентября 2024 года была проведена проверка организации горячего питания.

Время проверки:

9:50₂

В ходе проверки выявлено:

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

Салат Стеллой - 60 гр.

Грибная курица с том. соусом - 100 гр.

Макаронные изделия ст-е - 150 гр.

Каша из кукурузы - 200 гр.

Хлеб пшеничный - 40 гр.

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 Температурная запись
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: осуществляется

Вкус: соответствует заявленному блюду

Температура блюда(горячее или остывшее) горячее

Выводы комиссии(по каждому пункту отдельно):

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

Предложения комиссии:

С протоколом ознакомлена:

Повар Шулайкина О.В. И.В. Зубов (подпись)

Члены комиссии:

Ремесова Е. И. ФИО Ремесова (подпись)

Тамашова Т. П. ФИО Тамашова (подпись)

ФИО _____ (подпись)

Протокол

проверки организации горячего питания

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

от «11» ноября 2024г.

Комиссия в составе: Тудкова Е.И., Софронов В.

Членов родительского комитета (ФИО, какой класс представляют):

Тудкова Е.С. - 2 класс

Молобенко С. - 2 класс

Составили настоящий протокол о том, что «11» ноября 2024 года была проведена проверка организации горячего питания.

Время проверки:

950

В ходе проверки выявлено:

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

Бутерброд с повидлом - 60гр.

Котлетки из мяса с соусом - 100гр

Каша гречневая рассыпчатая - 150гр

Чай с лимоном - 200гр

Хлеб пшеничный - 30гр.

2) Организация питания9 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 15мин 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: осуществляется

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] (подпись)

Члены комиссии:

Гудкова Е.И. ФИО [подпись] (подпись)

Сорокин В. ФИО [подпись] (подпись)

ФИО _____ (подпись)

Протокол

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

от «12» декабря 2014 г.

Комиссия в составе: Андреевой И.А. Стесевой Т.А.

Членов родительского комитета (ФИО, какой класс представляют):

Андреева И.А. - 3 класс

Стесева Т.А. - 3 класс

Составили настоящий протокол о том, что «12» декабря 2014 года была проведена проверка организации горячего питания.

Время проверки:

9:50

В ходе проверки выявлено:

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

1) Макаренки из муки отварные - 150 гр

2) Соусы отварные с соусом - 100 гр

3) Кисель - 100 гр

4) Каша рисовая - 50 гр

5) Салат из свеклы с яблоками

2) Организация питания 9 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 книжки
соблюдается

Соблюдение требований Роспотребнадзора:

Маски: имеется

Перчатки: имеется

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

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

Предложения комиссии:

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

Члены комиссии:

Андриаша И. А. ФИО Андриаша (подпись)

Стасюк Т. С. ФИО Стасюк (подпись)

____ ФИО _____ (подпись)

Протокол

проверки организации горячего питания

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

от «24» января 2025 г.

Комиссия в составе: Колесникова Н.В. Суданова Н.В.

Членов родительского комитета (ФИО, какой класс представляют):

Колесникова Н.В. - 4 класс

Суданова Н.В. - 4 класс

Составили настоящий протокол о том, что «24» января 2025 года была проведена проверка организации горячего питания.

Время проверки:

9 50

В ходе проверки выявлено:

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

1) Фрикадельки из птицы с томатным соусом - 100гр.

2) Макароны из твердых сортов - 150гр.

3) Салат из моркови и кураги - 50гр.

4) Чай белый - 30гр.

5) Чай с сахаром - 200гр.

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 режими
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 раза

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) организовано своевременно
- 3) соответствует
- 4) соответствует

Предложения комиссии:

С протоколом ознакомлена:

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

Члены комиссии:

Волобуева Ю. В. ФИО Вол (подпись)

Судачева Н. В. ФИО Судачев (подпись)

____ ФИО _____ (подпись)

Протокол

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

от «7» февраля 2025 г.

Комиссия в составе: Павлова Н.А. Чикшина Л.В.

Членов родительского комитета (ФИО, какой класс представляют):

Павлова Н.А. - 5 класс

Чикшина Л.В. - 5 класс

Составили настоящий протокол о том, что «7» февраля 2025 года была проведена проверка организации горячего питания.

Время проверки:

9⁰⁰

В ходе проверки выявлено:

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

1) Фрикадельки куриные с томатным соусом - 100гр.

2) Макароны удлин. отварные - 150гр.

3) Салат из моркови припущ. сахаром - 60гр.

4) Чай с сахаром - 100гр.

5) Кисель малиновый - 30гр.

2) Организация питания⁹ 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 линии
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 раза

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) организовано своевременно
- 3) соответствует
- 4) соответствует

Предложения комиссии:

С протоколом ознакомлена:

Повар Шулайкина О.В. Шулайкина (подпись)

Члены комиссии:

Гаврилов Н.А. ФИО Гаврилов (подпись)

Михайлов С.В. ФИО Михайлов (подпись)

____ ФИО _____ (подпись)

Протокол

проверки организации горячего питания

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

от «14» марта 2015 г.

Комиссия в составе: Девина Ю.В. Еманская С.П.

Членов родительского комитета (ФИО, какой класс представляют):

Девина Ю.В. - 6 класс

Еманская С.П. - 6 класс

Составили настоящий протокол о том, что «14» марта 2015 года была проведена проверка организации горячего питания.

Время проверки:

9:50

В ходе проверки выявлено:

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

1) Зотеланка рисовая с творогом и повидлом 210 гр.

2) Кофейной напиток с молоком - 200 гр.

3) хлеб белый пшеничный - 30 гр.

4) яблоко - 100 гр.

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: инициалы
Обработка посуды осуществляется
Уборка столов осуществляется
Влажная уборка столовой проводится
Сколько раз в день 4 раза

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) смашировано своевременно
- 3) соответствует
- 4) соответствует

Предложения комиссии:

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

Члены комиссии:

Девина Ю. В. ФИО [подпись] (подпись)

Еманская С. П. ФИО [подпись] (подпись)

____ ФИО _____ (подпись)

Протокол

проверки организации горячего питания

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

от «7» апреля 2025 г.

Комиссия в составе: Фадеева Е. И. Защуринна Я. Я.

Членов родительского комитета (ФИО, какой класс представляют):

Фадеева Е. И. - 3 класс

Защуринна Я. Я. - 3 класс

Составили настоящий протокол о том, что «7» апреля 2025 года была проведена проверка организации горячего питания.

Время проверки:

9 50

В ходе проверки выявлено:

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

1) Кошачья гречневая рассыпчатая - 150 гр.

2) Котлетки мясные - 100 гр.

3) Творог творожный - 30 гр.

4) Чай с лимоном - 20 гр.

5) Пудинг с повидлом - 60 гр.

2) Организация питания 9 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: и имеются

Перчатки: и имеются

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

Проводилась ли уборка помещений в ходе контроля нет

4. Контроль качества приготовленных блюд:

Вес: соответствует

Вкус: соответствует заявленному вкусу

Температура блюда(горячее или остывшее) горячее

Выводы комиссии(по каждому пункту отдельно):

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

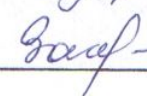
Предложения комиссии:

С протоколом ознакомлена:

Повар Шулайкина О.В.  (подпись)

Члены комиссии:

Радеева Е. А. ФИО  (подпись)

Заигулина Я. Ф. ФИО  (подпись)

____ ФИО _____ (подпись)

Протокол

проверки организации горячего питания

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

от «13» мая 2025 г.

Комиссия в составе: Безруковой А.Л. Авериной Н.А.

Членов родительского комитета (ФИО, какой класс представляют):

Безрукова А.Л. - 4 класс

Аверина Н.А. - 4 класс

Составили настоящий протокол о том, что «13» мая 2025 года была проведена проверка организации горячего питания.

Время проверки:

9 50

В ходе проверки выявлено:

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

1) каша вязкая молочная пшеничная - 805 гр

2) конфетный напиток с мякотью - 200 гр

3) бутерброд с сыром - 60 гр.

4) хлеб пшеничный - 35 гр.

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: и имеются

Перчатки: и 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) организовано своевременно
- 3) соответствует
- 4) соответствует

Предложения комиссии:

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

Члены комиссии:

Безрукова Т.Т. ФИО [подпись] (подпись)

Аверина Н.А. ФИО [подпись] (подпись)

____ ФИО _____ (подпись)