

ПРОТОКОЛ

проверки организации горячего питания в столовой
ГБОУ СОШ им. П.В. Кравцова .Старопохвистнево

от 13.01.2026г.

13 января 2026 года был проведен мониторинг по организации питания и работы школьной столовой. На основании оценочного листа (приложение 2 к МР 2.4.0180-20) членами комиссии родительской общественности в составе:

Федорова Кристина Алексеевна

Малышева Екатерина Сергеевна

был составлен акт проверки по результатам мониторинга. Время проверки:

09.45ч - 10.10ч

В ходе проверки выявлено:


- 1) Имеется согласованное меню без учета возрастных групп, технологические карты к нему.
- 2) Для ознакомления родителей и детей имеется цикличное меню и ежедневное меню.
- 3) В меню отсутствуют повторы блюд по всем дням.
- 4) В меню отсутствуют запрещенные блюда.
- 5) Регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации соответствует.
- 6) В школе имеется приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии. От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж. Фактов недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии не выявлено.
- 7) Детей с особенностями здоровья не имеется для организации питания для них.
- 8) Уборка помещений проводится после каждого приема пищи. На момент работы комиссии уборка помещения была проведена качественно. Следы насекомых, грызунов и следы их жизнедеятельности не обнаружены.
Хранение продуктов производится согласно требований Роспотребнадзора, соблюдается температурный режим хранения продуктов, имеются бракеражные журналы: «Проведение витаминизации», «Учет температурного режима», «Контроль рациона питания», «Бракеражный журнал пищевых продуктов продовольственного сырья». В пищеблоке на видном месте висят все инструкции, которыми пользуются работники столовой, работают в масках, перчатках, в головных уборах. Правила личной гигиены персоналом соблюдаются. Обработка посуды производится по нормам СанПиНа (Прогресс, раствор хлорамина). Уборка столов производится моющим средством «Хлорамин». Влажная уборка столовой осуществляется по нормам Роспотребнадзора.
- 9) В школе созданы все условия для соблюдения детьми правил личной гигиены. Дети перед приемом пищи моют руки с мылом. Замечаний к соблюдению детьми правил личной гигиены не выявлены.
- 10) При сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню не выявлены.
- 11) Температура пищи: не остывшее, накрывается на стол за 10 минут до приема пищи.

Выводы комиссии (по каждому пункту отдельно):

- 1) Меню разнообразное, витаминизированное.
- 2) Организация питания удовлетворительная.
- 3) Организация работы пищеблока удовлетворительное.
- 4) Качество блюд соответствуют нормам

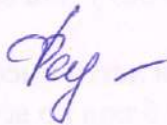
Предложения комиссии:

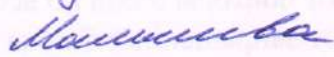
Комиссия организацией питания в столовой удовлетворена.

С протоколом ознакомлены: повар Рузанова М.А. 

Члены комиссии:

Шияпова Е.А. 

Федорова Кристина Алексеевна 

Малышева Екатерина Сергеевна 

ПРОТОКОЛ
проверки организации горячего питания в столовой
ГБОУ СОШ им. П.В. Кравцова .Старопохвистнево

от 28.01.2026г.

28 января 2026 года был проведен мониторинг по организации питания и работы школьной столовой. На основании оценочного листа (приложение 2 к МР 2.4.0180-20) членами комиссии родительской общественности в составе:

Сагадаева Ольга Николаевна

Лобунская Алена Александровна

был составлен акт проверки по результатам мониторинга. Время проверки:
09.45ч - 10.10ч

В ходе проверки выявлено:

- 1) Имеется согласованное меню без учета возрастных групп, технологические карты к нему.
- 2) Для ознакомления родителей и детей имеется цикличное меню и ежедневное меню.
- 3) В меню отсутствуют повторы блюд по всем дням.
- 4) В меню отсутствуют запрещенные блюда.
- 5) Регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации соответствует.
- 6) В школе имеется приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии. От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж. Фактов недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии не выявлено.
- 7) Детей с особенностями здоровья не имеется для организации питания для них.
- 8) Уборка помещений проводится после каждого приема пищи. На момент работы комиссии уборка помещения была проведена качественно. Следы насекомых, грызунов и следы их жизнедеятельности не обнаружены.
Хранение продуктов производится согласно требований Роспотребнадзора, соблюдается температурный режим хранения продуктов, имеются бракеражные журналы: «Проведение витаминизации», «Учет температурного режима», «Контроль рациона питания», «Бракеражный журнал пищевых продуктов продовольственного сырья». В пищеблоке на видном месте висят все инструкции, которыми пользуются работники столовой, работают в масках, перчатках, в головных уборах. Правила личной гигиены персоналом соблюдаются. Обработка посуды производится по нормам СанПиНа (Прогресс, раствор хлорамина). Уборка столов производится моющим средством «Хлорамин». Влажная уборка столовой осуществляется по нормам Роспотребнадзора.
- 9) В школе созданы все условия для соблюдения детьми правил личной гигиены. Дети перед приемом пищи моют руки с мылом. Замечаний к соблюдению детьми правил личной гигиены не выявлены.
- 10) При сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню не выявлены.
- 11) Температура пищи: не остывшее, накрывается на стол за 10 минут до приема пищи.

Выводы комиссии (по каждому пункту отдельно):

- 1) Меню разнообразное, витаминизированное.
- 2) Организация питания удовлетворительная.
- 3) Организация работы пищеблока удовлетворительное.
- 4) Качество блюд соответствуют нормам

Предложения комиссии:

Комиссия организацией питания в столовой удовлетворена.

С протоколом ознакомлены: повар Рузанова М.А.

Члены комиссии:

Горбунова Г.И.

Сагадаева Ольга Николаевна

Лобунская Алена Александровна Лобунская

ПРОТОКОЛ

проверки организации горячего питания в столовой
ГБОУ СОШ им. П.В. Кравцова .Старопохвистнево

от 11.02.2026г.

11 февраля 2026 года был проведен мониторинг по организации питания и работы школьной столовой. На основании оценочного листа (приложение 2 к МР 2.4.0180-20) членами комиссии родительской общественности в составе:

Васюткина Инна Константиновна

Коханенкова Валентина Юрьевна

был составлен акт проверки по результатам мониторинга. Время проверки:
09.45ч - 10.10ч

В ходе проверки выявлено:

- 1) Имеется согласованное меню без учета возрастных групп, технологические карты к нему.
- 2) Для ознакомления родителей и детей имеется цикличное меню и ежедневное меню.
- 3) В меню отсутствуют повторы блюд по всем дням.
- 4) В меню отсутствуют запрещенные блюда.
- 5) Регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации соответствует.
- 6) В школе имеется приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии. От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж. Фактов недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии не выявлено.
- 7) Детей с особенностями здоровья не имеется для организации питания для них.
- 8) Уборка помещений проводится после каждого приема пищи. На момент работы комиссии уборка помещения была проведена качественно. Следы насекомых, грызунов и следы их жизнедеятельности не обнаружены.
Хранение продуктов производится согласно требований Роспотребнадзора, соблюдается температурный режим хранения продуктов, имеются бракеражные журналы: «Проведение витаминизации», «Учет температурного режима», «Контроль рациона питания», «Бракеражный журнал пищевых продуктов продовольственного сырья». В пищеблоке на видном месте висят все инструкции, которыми пользуются работники столовой, работают в масках, перчатках, в головных уборах. Правила личной гигиены персоналом соблюдаются. Обработка посуды производится по нормам СанПиНа (Прогресс, раствор хлорамина). Уборка столов производится моющим средством «Хлорамин». Влажная уборка столовой осуществляется по нормам Роспотребнадзора.
- 9) В школе созданы все условия для соблюдения детьми правил личной гигиены. Дети перед приемом пищи моют руки с мылом. Замечаний к соблюдению детьми правил личной гигиены не выявлены.
- 10) При сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню не выявлены.
- 11) Температура пищи: не остывшее, накрывается на стол за 10 минут до приема пищи.

Выводы комиссии (по каждому пункту отдельно):

- 1) Меню разнообразное, витаминизированное.
- 2) Организация питания удовлетворительная.
- 3) Организация работы пищеблока удовлетворительное.
- 4) Качество блюд соответствуют нормам

Предложения комиссии:

Комиссия организацией питания в столовой удовлетворена.

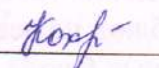
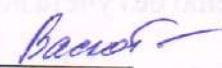
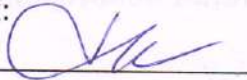
С протоколом ознакомлены: повар Рузанова М.А..

Члены комиссии:

Шияпова Е.А.

Васюткина Инна Константиновна

Коханенкова Валентина Юрьевна



ПРОТОКОЛ
проверки организации горячего питания в столовой
ГБОУ СОШ им. П.В. Кравцова .Старопохвистнево

от 26.02.2026г.

26 февраля 2026 года был проведен мониторинг по организации питания и работы школьной столовой. На основании оценочного листа (приложение 2 к МР 2.4.0180-20) членами комиссии родительской общественности в составе:

Исаева Гульфия Мазитовна

Сиротова Татьяна Вениаминовна

был составлен акт проверки по результатам мониторинга. Время проверки:
09.45ч - 10.10ч

В ходе проверки выявлено:

- 1) Имеется согласованное меню без учета возрастных групп, технологические карты к нему.
- 2) Для ознакомления родителей и детей имеется цикличное меню и ежедневное меню.
- 3) В меню отсутствуют повторы блюд по всем дням.
- 4) В меню отсутствуют запрещенные блюда.
- 5) Регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации соответствует.
- 6) В школе имеется приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии. От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж. Фактов недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии не выявлено.
- 7) Детей с особенностями здоровья не имеется для организации питания для них.
- 8) Уборка помещений проводится после каждого приема пищи. На момент работы комиссии уборка помещения была проведена качественно. Следы насекомых, грызунов и следы их жизнедеятельности не обнаружены.
Хранение продуктов производится согласно требований Роспотребнадзора, соблюдается температурный режим хранения продуктов, имеются бракеражные журналы: «Проведение витаминизации», «Учет температурного режима», «Контроль рациона питания», «Бракеражный журнал пищевых продуктов продовольственного сырья». В пищеблоке на видном месте висят все инструкции, которыми пользуются работники столовой, работают в масках, перчатках, в головных уборах. Правила личной гигиены персоналом соблюдаются. Обработка посуды производится по нормам СанПиНа (Прогресс, раствор хлорамина). Уборка столов производится моющим средством «Хлорамин». Влажная уборка столовой осуществляется по нормам Роспотребнадзора.
- 9) В школе созданы все условия для соблюдения детьми правил личной гигиены. Дети перед приемом пищи моют руки с мылом. Замечаний к соблюдению детьми правил личной гигиены не выявлены.
- 10) При сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню не выявлены.
- 11) Температура пищи: не остывшее, накрывается на стол за 10 минут до приема пищи.

Выводы комиссии (по каждому пункту отдельно):

- 1) Меню разнообразное, витаминизированное.
- 2) Организация питания удовлетворительная.
- 3) Организация работы пищеблока удовлетворительное.
- 4) Качество блюд соответствуют нормам

Предложения комиссии:

Комиссия организацией питания в столовой удовлетворена.

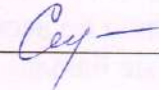
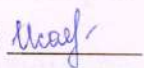
С протоколом ознакомлены: повар Рузанова М.А..

Члены комиссии:

Шияпова Е.А.

Исаева Гульфия Мазитовна

Сиротова Татьяна Вениаминовна



ПРОТОКОЛ
проверки организации горячего питания в столовой
ГБОУ СОШ им. П.В. Кравцова .Старопохвистнево

от 11.03.2026г.

11 марта 2026 года был проведен мониторинг по организации питания и работы школьной столовой. На основании оценочного листа (приложение 2 к МР 2.4.0180-20) членами комиссии родительской общественности в составе:

Судакова Надежда Петровна

Нечаева Наталья Алексеевна

был составлен акт проверки по результатам мониторинга. Время проверки:

09.45ч - 10.10ч

В ходе проверки выявлено:

- 1) Имеется согласованное меню без учета возрастных групп, технологические карты к нему.
- 2) Для ознакомления родителей и детей имеется цикличное меню и ежедневное меню.
- 3) В меню отсутствуют повторы блюд по всем дням.
- 4) В меню отсутствуют запрещенные блюда.
- 5) Регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации соответствует.
- 6) В школе имеется приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии. От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж. Фактов недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии не выявлено.
- 7) Детей с особенностями здоровья не имеется для организации питания для них.
- 8) Уборка помещений проводится после каждого приема пищи. На момент работы комиссии уборка помещения была проведена качественно. Следы насекомых, грызунов и следы их жизнедеятельности не обнаружены.
Хранение продуктов производится согласно требований Роспотребнадзора, соблюдается температурный режим хранения продуктов, имеются бракеражные журналы: «Проведение витаминизации», «Учет температурного режима», «Контроль рациона питания», «Бракеражный журнал пищевых продуктов продовольственного сырья». В пищеблоке на видном месте висят все инструкции, которыми пользуются работники столовой, работают в масках, перчатках, в головных уборах. Правила личной гигиены персоналом соблюдаются. Обработка посуды производится по нормам СанПиНа (Прогресс, раствор хлорамина). Уборка столов производится моющим средством «Хлорамин». Влажная уборка столовой осуществляется по нормам Роспотребнадзора.
- 9) В школе созданы все условия для соблюдения детьми правил личной гигиены. Дети перед приемом пищи моют руки с мылом. Замечаний к соблюдению детьми правил личной гигиены не выявлены.
- 10) При сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню не выявлены.
- 11) Температура пищи: не остывшее, накрывается на стол за 10 минут до приема пищи.

Выводы комиссии (по каждому пункту отдельно):

- 1) Меню разнообразное, витаминизированное.
- 2) Организация питания удовлетворительная.
- 3) Организация работы пищеблока удовлетворительное.
- 4) Качество блюд соответствуют нормам

Предложения комиссии:

Комиссия организацией питания в столовой удовлетворена.

С протоколом ознакомлены: повар Рузанова М.А..

Члены комиссии:

Шияпова Е.А.

Судакова Надежда Петровна

Нечаева Наталья Алексеевна

ПРОТОКОЛ
проверки организации горячего питания в столовой
ГБОУ СОШ им. П.В. Кравцова .Старопохвистнево

от 25.03.2026г.

25 марта 2026 года был проведен мониторинг по организации питания и работы школьной столовой. На основании оценочного листа (приложение 2 к МР 2.4.0180-20) членами комиссии родительской общественности в составе:

Федорова Кристина Алексеевна

Малышева Екатерина Сергеевна

был составлен акт проверки по результатам мониторинга. Время проверки:
09.45ч - 10.10ч

В ходе проверки выявлено:


- 1) Имеется согласованное меню без учета возрастных групп, технологические карты к нему.
- 2) Для ознакомления родителей и детей имеется цикличное меню и ежедневное меню.
- 3) В меню отсутствуют повторы блюд по всем дням.
- 4) В меню отсутствуют запрещенные блюда.
- 5) Регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации соответствует.
- 6) В школе имеется приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии. От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж. Фактов недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии не выявлено.
- 7) Детей с особенностями здоровья не имеется для организации питания для них.
- 8) Уборка помещений проводится после каждого приема пищи. На момент работы комиссии уборка помещения была проведена качественно. Следы насекомых, грызунов и следы их жизнедеятельности не обнаружены.
Хранение продуктов производится согласно требований Роспотребнадзора, соблюдается температурный режим хранения продуктов, имеются бракеражные журналы: «Проведение витаминизации», «Учет температурного режима», «Контроль рациона питания», «Бракеражный журнал пищевых продуктов продовольственного сырья». В пищеблоке на видном месте висят все инструкции, которыми пользуются работники столовой, работают в масках, перчатках, в головных уборах. Правила личной гигиены персоналом соблюдаются. Обработка посуды производится по нормам СанПиНа (Прогресс, раствор хлорамина). Уборка столов производится моющим средством «Хлорамин». Влажная уборка столовой осуществляется по нормам Роспотребнадзора.
- 9) В школе созданы все условия для соблюдения детьми правил личной гигиены. Дети перед приемом пищи моют руки с мылом. Замечаний к соблюдению детьми правил личной гигиены не выявлены.
- 10) При сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню не выявлены.
- 11) Температура пищи: не остывшее, накрывается на стол за 10 минут до приема пищи.

Выводы комиссии (по каждому пункту отдельно):

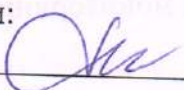
- 1) Меню разнообразное, витаминизированное.
- 2) Организация питания удовлетворительная.
- 3) Организация работы пищеблока удовлетворительное.
- 4) Качество блюд соответствуют нормам


Предложения комиссии:

Комиссия организацией питания в столовой удовлетворена.

С протоколом ознакомлены: повар Рузанова М.А. 

Члены комиссии:

Шияпова Е.А. 

Федорова Кристина Алексеевна 

Малышева Екатерина Сергеевна 