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 помещение 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 10минут 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 помещение 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 10минут 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.

11февраля 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 помещение 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 10минут 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 помещение 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 10минут 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 помещение 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 10минут 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 помещение 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 10минут 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