

Протокол №5
по проверке школьной столовой бракеражной комиссией
по питанию учащихся

от 29.01.2026г

Повестка дня

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Мы, нижеподписавшиеся, составили настоящий протокол в том, что 29 января 2026 года была проведена проверка работы пищеблока школы, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.


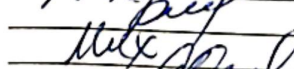
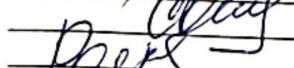



В ходе проверки выявлено:

1. В обеденном зале имеется дневное меню, составленное на основе областного меню.
2. Блюда приготовлены в соответствии с нормами, в соответствии с технологическими картами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
3. При приготовлении блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, одеты в специальную форму.
4. Суточная проба имеется, хранится в холодильнике в течение 1 суток.
5. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
6. При утилизации отходов пищи, мойке посуды нарушений не выявлено.
7. В помещениях для хранения продуктов питания нарушений нет, все условия хранения продуктов соблюдаются.
8. Проведена оценка всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность. Все соответствует норме.
9. Ведется бракеражный журнал.

Решение: Работу школы по организации горячего питания школьников- признать удовлетворительной.

Рекомендации:

- в ежедневном меню указывать граммовку по возрастам
- в умывальнике отмыть ржавчину

	Шалашун Л.А. – председателя комиссии.
	Портная И.А. – секретарь
	Балтабекова Ш-медработник
	Михель В.В – зав.производством
	Сергеева А.О... – председатель родительского комитета
	Рояк Н.И.- член попечит.совета

Протокол №6

по проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию учащихся

от 26.02.2026г

Повестка дня

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Мы, нижеподписавшиеся, составили настоящий протокол в том, что 29 января 2026 года была проведена проверка работы пищеблока школы, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.

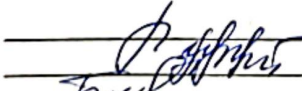
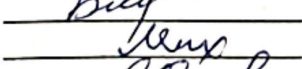



В ходе проверки выявлено:

1. В обеденном зале имеется дневное меню, составленное на основе областного меню.
2. Блюда приготовлены в соответствии с нормами, в соответствии с технологическими картами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
3. При приготовлении блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, одеты в специальную форму.
4. Суточная проба имеется, хранится в холодильнике в течение 1 суток.
5. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
6. При утилизации отходов пищи, мойке посуды нарушений не выявлено.
7. В помещениях для хранения продуктов питания нарушений нет, все условия хранения продуктов соблюдаются.
8. Проведена оценка всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность. Все соответствует норме.
9. Ведется бракеражный журнал.

Решение: Работу школы по организации горячего питания школьников- признать удовлетворительной.

Рекомендации:

- в ежедневном меню указывать граммовку по возрастам
- в умывальнике отмыть ржавчину

	Шалашун Л.А. – председателя комиссии.
	Портная И.А. – секретарь
	Балтабекова Ш-медработник
	Михель В.В – зав.производством
	Сергеева А.О... – председатель родительского комитета

Протокол №7

по проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию учащихся

от 30.03.2026г

Повестка дня

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Мы, нижеподписавшиеся, составили настоящий протокол в том, что 29 января 2026 года была проведена проверка работы пищеблока школы, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. В обеденном зале имеется дневное меню, составленное на основе областного меню.
2. Блюда приготовлены в соответствии с нормами, в соответствии с технологическими картами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
3. При приготовлении блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, одеты в специальную форму.
4. Суточная проба имеется, хранится в холодильнике в течение 1 суток.
5. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
6. При утилизации отходов пищи, мойке посуды нарушений не выявлено.
7. В помещениях для хранения продуктов питания нарушений нет, все условия хранения продуктов соблюдаются.
8. Проведена оценка всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность. Все соответствует норме.
9. Ведется бракеражный журнал.

Решение: Работу школы по организации горячего питания школьников- признать удовлетворительной.

Рекомендации:

- в ежедневном меню указывать граммовку по возрастам
- в умывальнике отмыть ржавчину

Шалашун Л.А. – председателя комиссии.
Портная И.А. – секретарь
Балтабекова Ш-медработник
Михель В.В – зав.производством
Сергеева А.О... – председатель родительского комитета