

ПРОТОКОЛ № 1

от « 27 » 09 . 2022 г.

по изучению организации питания в организации, осуществляющей  
общеобразовательную деятельность

МБОУ «Северский СОШ»  
(наименование образовательной организации)

проверка организации пищевого кабинета  
(основания)

**Комиссия в составе:**

Председатель комиссии

Кашкина Елена Ивановна

Члены комиссии:

Мещенко Анастасия Ивановна

Раздвинко Елена Александровна

В присутствии Сажинкова И.А. ответственного за питание  
составили настоящий протокол о том, что «27» 09 2022 г. в 10 час. 00  
мин. проведено изучение организации питания в организации, осуществляющей  
общеобразовательную деятельность.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3;

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2;

Наличие мыла 2. (не достаточно)

Наличие графика работы столовой Да.

Наличие графика приёма пищи обучающимися Да.

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной  
столовой:

Сажинкова И.А.

чистота зала чисто.

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.  
мебелью):

количество посадочных мест в обеденном зале мест хватает.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствующим образом

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов идеально старая, современная
- наличие 2-х комплектов подносов имеется
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов идеально

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента продукции:

Все в доступности

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствуют

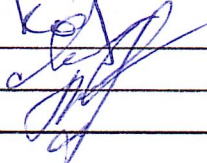
Наличие и место расположения контрольных блюд: есть

Наличие пищевых отходов: (практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке) имеются в количестве на весах

**Вывод:**

Приготовлено качественно. Обратить  
внимание на сытность Терпеды.  
Макарон не ешлись туберкулезом  
сильно. В подливке много  
крупной моркови. Не все порезано  
мелко на маленькой Терпедой  
кашей и хлеб очень вкусный.  
Обслуживание очень качественное.

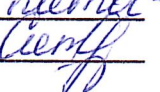
Члены комиссии:

Савинова, К.А. 

Мухоморова, А.А.

Роздольский, Ю.Н.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации

Ответственный за организацию горячего питания,  
зам. дир. по В.П. И.А. Ситникова 



ПРОТОКОЛ № 2  
от « 30 » 09 2022 г.

по изучению организации питания в организации, осуществляющей  
общеобразовательную деятельность

МБОУ Северная Сель

(наименование образовательной организации)

проверка организации питания

(основания)

**Комиссия в составе:**

Председатель комиссии

Кадомцев И. С.

Члены комиссии:

Сидорова А. Н.  
Рябенко Ю. М.  
Курочкин А. В.

В присутствии Сидорова А. Н. ответственного за питание  
составили настоящий протокол о том, что « 30 » 09 2022 г. в 10 час. 00  
мин. проведено изучение организации питания в организации, осуществляющей  
общеобразовательную деятельность.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3;

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2;

Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приёма пищи обучающимися +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

доставляют

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной  
столовой:

зам. директора по ВР Сидорова А. Н.  
чистота зала +

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.  
мебелью);

количество посадочных мест в обеденном зале 120.

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров Сидорова И. С. Курочкин А. В.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошо, свет. салфетки по столов
- наличие 2-х комплектов подносов есть
- наличие 2-х комплектов столовых приборов есть
- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента продукции:

доступно

Соответствие рационов питания утверждённому меню есть

Наличие и место расположения контрольных блюд: есть

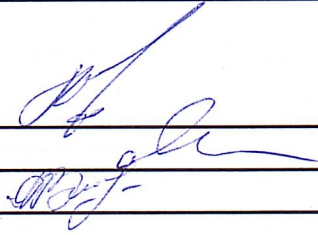
Наличие пищевых отходов: (практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке) нет. есть тарелки и нет. есть чай

**Вывод:**

Адекватно хорошо, персонал  
хорошо, чай находится в центре  
обслуживания. Хорошо выдержаны  
температурные режимы напитков  
напитки и напитки выдержаны хорошо

Члены комиссии:

Мухоморова ИИ  
Михайлова ИИ  
Александрова ИИ



Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации

Ответственная за организацию питания И.А. Сетникова Сетн



ПРОТОКОЛ № 3  
от «20» 10 2022 г.

по изучению организации питания в организации, осуществляющей  
общеобразовательную деятельность

МБОУ «Северская СОШ»

(наименование образовательной организации)

Проверка организации горячего питания

(основания)

**Комиссия в составе:**

Председатель комиссии

Жаппикова Жанни Ивасовна

Члены комиссии:

Дюбова Дана Васильевна  
Житник Марина Сергеевна  
Сертер Елена Евгеньевна

В присутствии Ситникова И.А., ответственной за организацию питания  
составили настоящий протокол о том, что «20» 10 2022 г. в 10 час. 00  
мин. проведено изучение организации питания в организации, осуществляющей  
общеобразовательную деятельность.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3 шт.;

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт.;

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приёма пищи обучающимися есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 мин,  
успевают

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной  
столовой:

Зам директора по В.Р. И.А. Ситникова

чистота зала чисто

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.  
мебелью);

количество посадочных мест в обеденном зале 120

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто
- наличие 2-х комплектов подносов имеется
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента продукции:

на стенде и на сайте

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: в кассе

Наличие пищевых отходов: (практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке) есть в небольшом количестве (пои ведра)

**Вывод:**

Внешний вид поваров соответствует комиссии.  
Зал чистый, кухня чистая. Меню соответствует.  
Порции большие, вода теплая, жир не много не доварен.

Члены комиссии:

Ситник М.С.

Терехов Е.Е.

Лавочкин А.В.

Ситник

Терехов

Лавочкин

С протоколом ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации

И. А. Ситникова, зам. дир. по В.Р. ответственная  
за финансовую работу питания Ситник



ПРОТОКОЛ № 4

от «27» 10 2022 г.

по изучению организации питания в организации, осуществляющей  
общеобразовательную деятельность

МБОУ «Северская СОШ»

(наименование образовательной организации)

проверка организации горячего питания

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Кашенкова Ксения Львовна

Члены комиссии:

Раздвинский Юсуп А.

В присутствии

Сейтжановой Урине А.

составили настоящий протокол о том, что «27» 10 2022 г. в 10 час. 19 мин. проведено изучение организации питания в организации, осуществляющей общеобразовательную деятельность.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3;

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2;

Наличие мыла 3

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приёма пищи обучающимися есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой:

Сейтжанова У. А. зам. директора по ВР

чистота зала удов.

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью);

количество посадочных мест в обеденном зале 120

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров Все одноклассники и все

хорошо выглядят

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто, но чашки не
- наличие 2-х комплектов подносов есть
- наличие 2-х комплектов столовых приборов есть
- гигиеническое состояние столовых приборов чистое

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента продукции:

Меню на вынос на не вынос  
на сайте.

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует.

Наличие и место расположения контрольных блюд: есть.

Наличие пищевых отходов: (практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

**Вывод:**

Все очень вкусно, повара  
исправляются как похвалилось  
используют специи и как повар  
было. Все хорошо!!

Члены комиссии:

Календа К.И. [подпись]  
Радушико Ю.И. [подпись]

С протоколом ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации

Ситникова И.А. ответственная за организацию  
сервиса питания Ситф



ПРОТОКОЛ № 5  
от «27» 01 2023 г.

по изучению организации питания в организации, осуществляющей  
общеобразовательную деятельность

МБОУ «Сверская СОШ»

(наименование образовательной организации)

концера горячего питания

(основания)

**Комиссия в составе:**

Председатель комиссии

Кашенина Валентина Ивановна

Члены комиссии:

Бокорская Виктория Александровна

В присутствии

Светицкой И. А.

составили настоящий протокол о том, что «27» 01 2023 г. в час. 10:00  
мин. проведено изучение организации питания в организации, осуществляющей  
общеобразовательную деятельность.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3;

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2;

Наличие мыла есть;

Наличие графика работы столовой есть;

Наличие графика приёма пищи обучающимися есть;

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

успевают.

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной  
столовой:

Шурьженко Наталья Николаевна.

чистота зала отличное.

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.  
мебелью);

количество посадочных мест в обеденном зале

Достаточно.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

отличное.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов не очень.
- наличие 2-х комплектов подносов есть.
- наличие 2-х комплектов столовых приборов есть.
- гигиеническое состояние столовых приборов хорошее.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента продукции:

Меню имеется.

Соответствие рационов питания утверждённому меню

Да

Наличие и место расположения контрольных блюд:

Да.

Наличие пищевых отходов: (практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

**Вывод:**

Салатка была очень вкусная  
наваристая.  
Бульончик легкий очень вкусный.  
Наши овощи.

Члены комиссии:

Календа К.И. кал  
Кокоричев В.А. кадр

С протоколом ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации

\_\_\_\_\_



ПРОТОКОЛ № 7  
от «21» 03 2023 г.

по изучению организации питания в организации, осуществляющей  
общеобразовательную деятельность

МБОУ «Северная СОШ»

(наименование образовательной организации)

Проверка организации горячего питания  
(основания)

**Комиссия в составе:**

Председатель комиссии

Календова Ксения Владимировна

Члены комиссии:

Разумейко Ю. Н.

Разумейко И. Е.

В присутствии Сеткевичевой И. А.

составили настоящий протокол о том, что «21» 03 2023 г. в 10 час. 00. мин. проведено изучение организации питания в организации, осуществляющей общеобразовательную деятельность.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3;

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2;

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приёма пищи обучающимися есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

успевают принять.

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой:

Семидова О. И.

чистота зала хорошо

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью);

количество посадочных мест в обеденном зале достаточно.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

коричневые.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов В локках Вевинхет угли обдир
- наличие 2-х комплектов подносов есть
- наличие 2-х комплектов столовых приборов есть
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента продукции:

есть меню.

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует.

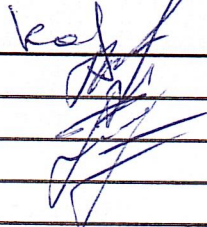
Наличие и место расположения контрольных блюд: есть.

Наличие пищевых отходов: (практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

**Вывод:**

на завтрак подали тосты от бод  
каждого персонажа. Мясо было  
сырое но рис был кашей.

Члены комиссии:

Кашенкова К.М.   
Радушико Ю.Н.  
Радушико И.Е.

С протоколом ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации

И.А. Ситникова, зам директора, ответственная  
за питание