

Протокол № 5
контроля за организацией горячего питания в ГБОУ СОШ № 9 г. Сызрани.

от 17 января 2025 г.

Бракеражная комиссия в составе:

председателя комиссии: директора ГБОУ СОШ № 9 г. Сызрани Просвирниной Ларисы Викторовны,

членов комиссии: заведующего хозяйством Соловьевой Веры Валентиновны,
медсестры Чинаевой Валентины Андреевны
родителя (законного представителя) несовершеннолетнего
обучающегося Апаленовой Елены Петровны

составили настоящий протокол контроля за организацией горячего питания в ГБОУ СОШ № 9 г. Сызрани.

В ходе контроля было установлено:

- на стенде в обеденном зале вывешены: меню для всех возрастных групп обучающихся, примерное цикличное меню для организации питания в ГБОУ СОШ осенне-зимнее (весеннее-*), утвержденное генеральным директором АО «Комбинат питания» Ворониным А.Н. согласованное с начальником территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Самарской области в городе Сызрани Ефимовым И.В., директором ГБОУ СОШ № 9 г. Сызрани Просвирниной Л.В., с Советом родителей учреждения (протокол № 3 от 09.01.2025 г.), ежедневное меню;
- в меню отсутствуют повторы блюд по всем дням;
- в меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты;
- регламентированное цикличное меню соответствует количеству приемов пищи режиму функционирования организации;
- в учреждении имеется приказ ГБОУ СОШ № 9 г. Сызрани от 30.08.2024 г. № 330-ОД «О создании и порядке работы бракеражной комиссии»;
- от всех партий приготовленных блюд снимается бракераж;
- за период с 18.12.2024 г. по 17.01.2025 г. актов не допуска к реализации блюд по результатам работы бракеражной комиссии не выявлено;
- обучающиеся с особенностями здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии) в учреждении отсутствуют;
- в обеденном зале проводится уборка после каждого приема пищи;
- на момент работы бракеражной комиссии уборка обеденного зала проведена качественно;
- в обеденном зале насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности не обнаружены;
- обучающимся созданы условия для соблюдения правил личной гигиены (жидкое мыло, бумажные полотенца, средство для обработки рук с дезинфицирующим эффектом);
- замечаний по соблюдению правил личной гигиены обучающихся нет;
- при сравнении реализуемого меню с утвержденным фактов исключения отдельных блюд из меню не обнаружено;
- факты выдачи обучающимся остывшей пищи не выявлено.
- Пищевые отходы 20% от готовой продукции.

Вывод: бракеражная комиссия считает организацию горячего питания удовлетворительной.

Бракеражная комиссия:

председатель комиссии:

Л.В. Просвирнина

члены комиссии:

В.В. Соловьева

В.А. Чинаева

Е.П. Апаленова

Протокол № 6
контроля за организацией горячего питания в ГБОУ СОШ № 9 г. Сызрани.

от 12 февраля 2025 г.

Бракеражная комиссия в составе:

председателя комиссии: директора ГБОУ СОШ № 9 г. Сызрани Просвирниной Ларисы Викторовны,

членов комиссии: заведующего хозяйством Соловьевой Веры Валентиновны,
медсестры Чинаевой Валентины Андреевны
родителя (законного представителя) несовершеннолетнего
обучающегося Апаленовой Елены Петровны

составили настоящий протокол контроля за организацией горячего питания в ГБОУ СОШ № 9 г. Сызрани.

В ходе контроля было установлено:

- на стенде в обеденном зале вывешены: меню для всех возрастных групп обучающихся, примерное цикличное меню для организации питания в ГБОУ СОШ осенне-зимнее (весеннее-*), утвержденное генеральным директором АО «Комбинат питания» Ворониным А.Н. согласованное с начальником территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Самарской области в городе Сызрани Ефимовым И.В., директором ГБОУ СОШ № 9 г. Сызрани Просвирниной Л.В., с Советом родителей учреждения (протокол № 3 от 09.01.2025 г.), ежедневное меню;
- в меню отсутствуют повторы блюд по всем дням;
- в меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты;
- регламентированное цикличное меню соответствует количеству приемов пищи режиму функционирования организации;
- в учреждении имеется приказ ГБОУ СОШ № 9 г. Сызрани от 30.08.2024 г. № 330-ОД «О создании и порядке работы бракеражной комиссии»;
- от всех партий приготовленных блюд снимается бракераж;
- за период с 17.01.2025 г. по 12.02.2025 г. актов не допуска к реализации блюд по результатам работы бракеражной комиссии не выявлено;
- обучающиеся с особенностями здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии) в учреждении отсутствуют;
- в обеденном зале проводится уборка после каждого приема пищи;
- на момент работы бракеражной комиссии уборка обеденного зала проведена качественно;
- в обеденном зале насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности не обнаружены;
- обучающимся созданы условия для соблюдения правил личной гигиены (жидкое мыло, бумажные полотенца, средство для обработки рук с дезинфицирующим эффектом);
- замечаний по соблюдению правил личной гигиены обучающихся нет;
- при сравнении реализуемого меню с утвержденным фактов исключения отдельных блюд из меню не обнаружено;
- факты выдачи обучающимся остывшей пищи не выявлено.
- Пищевые отходы 20% от готовой продукции.

Вывод: бракеражная комиссия считает организацию горячего питания удовлетворительной.

Бракеражная комиссия:

председатель комиссии:

Л.В. Просвирнина

члены комиссии:

В.В. Соловьева

В.А. Чинаева

Е.П. Апаленова

Протокол № 7
контроля за организацией горячего питания в ГБОУ СОШ № 9 г. Сызрани.

от 19 марта 2025 г.

Бракеражная комиссия в составе:

председателя комиссии: директора ГБОУ СОШ № 9 г. Сызрани Просвирниной Ларисы Викторовны,

членов комиссии: заведующего хозяйством Соловьевой Веры Валентиновны,
медсестры Чинаевой Валентины Андреевны
родителя (законного представителя) несовершеннолетнего обучающегося
Апаленовой Елены Петровны

составили настоящий протокол контроля за организацией горячего питания в ГБОУ СОШ № 9 г. Сызрани.

В ходе контроля было установлено:

- на стенде в обеденном зале вывешены: меню для всех возрастных групп обучающихся, примерное цикличное меню для организации питания в ГБОУ СОШ осенне-зимнее (весеннее-*), утвержденное генеральным директором АО «Комбинат питания» Ворониным А.Н. согласованное с начальником территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Самарской области в городе Сызрани Ефимовым И.В., директором ГБОУ СОШ № 9 г. Сызрани Просвирниной Л.В., с Советом родителей учреждения (протокол № 3 от 09.01.2025 г.), ежедневное меню;
- в меню отсутствуют повторы блюд по всем дням;
- в меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты;
- регламентированное цикличное меню соответствует количеству приемов пищи режиму функционирования организации;
- в учреждении имеется приказ ГБОУ СОШ № 9 г. Сызрани от 30.08.2024 г. № 330-ОД «О создании и порядке работы бракеражной комиссии»;
- от всех партий приготовленных блюд снимается бракераж;
- за период с 12.02.2025 г. по 19.03.2025 г. актов не допуска к реализации блюд по результатам работы бракеражной комиссии не выявлено;
- обучающиеся с особенностями здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии) в учреждении отсутствуют;
- в обеденном зале проводится уборка после каждого приема пищи;
- на момент работы бракеражной комиссии уборка обеденного зала проведена качественно;
- в обеденном зале насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности не обнаружены;
- обучающимся созданы условия для соблюдения правил личной гигиены (жидкое мыло, бумажные полотенца, средство для обработки рук с дезинфицирующим эффектом);
- замечаний по соблюдению правил личной гигиены обучающихся нет;
- при сравнении реализуемого меню с утвержденным фактов исключения отдельных блюд из меню не обнаружено;
- факты выдачи обучающимся остывшей пищи не выявлено.
- Пищевые отходы 20% от готовой продукции.

Вывод: бракеражная комиссия считает организацию горячего питания удовлетворительной.

Бракеражная комиссия:

председатель комиссии:



Л.В. Просвирнина

члены комиссии:



В.В. Соловьева

В.А. Чинаева

Е.П. Апаленова

Протокол №8
контроля за организацией горячего питания в ГБОУ СОШ № 9 г. Сызрани.

от 24 апреля 2025 г.

Бракеражная комиссия в составе:

председателя комиссии: директора ГБОУ СОШ № 9 г. Сызрани Просвирниной Ларисы Викторовны,

членов комиссии: заведующего хозяйством Соловьевой Веры Валентиновны,
медсестры Чинаевой Валентины Андреевны
родителя (законного представителя) несовершеннолетнего обучающегося
Апаленовой Елены Петровны

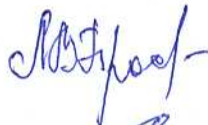
составили настоящий протокол контроля за организацией горячего питания в ГБОУ СОШ № 9 г. Сызрани.

В ходе контроля было установлено:

- на стенде в обеденном зале вывешены: меню для всех возрастных групп обучающихся, примерное цикличное меню для организации питания в ГБОУ СОШ осенне-зимнее (весеннее-*), утвержденное генеральным директором АО «Комбинат питания» Ворониным А.Н. согласованное с начальником территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Самарской области в городе Сызрани Ефимовым И.В., директором ГБОУ СОШ № 9 г. Сызрани Просвирниной Л.В., с Советом родителей учреждения (протокол № 3 от 09.01.2025 г.), ежедневное меню;
- в меню отсутствуют повторы блюд по всем дням;
- в меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты;
- регламентированное цикличное меню соответствует количеству приемов пищи режиму функционирования организации;
- в учреждении имеется приказ ГБОУ СОШ № 9 г. Сызрани от 30.08.2024 г. № 330-ОД «О создании и порядке работы бракеражной комиссии»;
- от всех партий приготовленных блюд снимается бракераж;
- за период с 19.03.2025 г. по 24.04.2025 г. актов не допуска к реализации блюд по результатам работы бракеражной комиссии не выявлено;
- обучающиеся с особенностями здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии) в учреждении отсутствуют;
- в обеденном зале проводится уборка после каждого приема пищи;
- на момент работы бракеражной комиссии уборка обеденного зала проведена качественно;
- в обеденном зале насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности не обнаружены;
- обучающимся созданы условия для соблюдения правил личной гигиены (жидкое мыло, бумажные полотенца, средство для обработки рук с дезинфицирующим эффектом);
- замечаний по соблюдению правил личной гигиены обучающихся нет;
- при сравнении реализуемого меню с утвержденным фактов исключения отдельных блюд из меню не обнаружено;
- факты выдачи обучающимся остывшей пищи не выявлено.
- Пищевые отходы 20% от готовой продукции.

Вывод: бракеражная комиссия считает организацию горячего питания удовлетворительной.

Бракеражная комиссия:
председатель комиссии:



Л.В. Просвирнина

члены комиссии:



В.В. Соловьева

В.А. Чинаева

Е.П. Апаленова

Протокол № 9

контроля за организацией горячего питания в ГБОУ СОШ № 9 г. Сызрани.

от 21 мая 2025 г.

Бракеражная комиссия в составе:

председателя комиссии: директора ГБОУ СОШ № 9 г. Сызрани Просвирниной Ларисы Викторовны,

членов комиссии: заведующего хозяйством Соловьевой Веры Валентиновны,

медсестры Чинаевой Валентины Андреевны

родителя (законного представителя) несовершеннолетнего обучающегося

Апаленовой Елены Петровны

составили настоящий протокол контроля за организацией горячего питания в ГБОУ СОШ № 9 г. Сызрани.

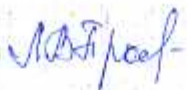
В ходе контроля было установлено:

- на стенде в обеденном зале вывешены: меню для всех возрастных групп обучающихся, примерное цикличное меню для организации питания в ГБОУ СОШ осенне-зимнее (весеннее-*), утвержденное генеральным директором АО «Комбинат питания» Ворониным А.Н. согласованное с начальником территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Самарской области в городе Сызрани Ефимовым И.В., директором ГБОУ СОШ № 9 г. Сызрани Просвирниной Л.В., с Советом родителей учреждения (протокол № 3 от 09.01.2025 г.), ежедневное меню;
- в меню отсутствуют повторы блюд по всем дням;
- в меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты;
- регламентированное цикличное меню соответствует количеству приемов пищи режиму функционирования организации;
- в учреждении имеется приказ ГБОУ СОШ № 9 г. Сызрани от 30.08.2024 г. № 330-ОД «О создании и порядке работы бракеражной комиссии»;
- от всех партий приготовленных блюд снимается бракераж;
- за период с 24.04.2025 г. по 21.05.2025 г. актов не допуска к реализации блюд по результатам работы бракеражной комиссии не выявлено;
- обучающиеся с особенностями здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии) в учреждении отсутствуют;
- в обеденном зале проводится уборка после каждого приема пищи;
- на момент работы бракеражной комиссии уборка обеденного зала проведена качественно;
- в обеденном зале насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности не обнаружены;
- обучающимся созданы условия для соблюдения правил личной гигиены (жидкое мыло, бумажные полотенца, средство для обработки рук с дезинфицирующим эффектом);
- замечаний по соблюдению правил личной гигиены обучающихся нет;
- при сравнении реализуемого меню с утвержденным фактов исключения отдельных блюд из меню не обнаружено;
- факты выдачи обучающимся остывшей пищи не выявлено.
- Пищевые отходы 20% от готовой продукции.

Вывод: бракеражная комиссия считает организацию горячего питания удовлетворительной.

Бракеражная комиссия:

председатель комиссии:



Л.В. Просвирнина

члены комиссии:



В.В. Соловьева

В.А. Чинаева

Е.П. Апаленова