

## Чек-лист (Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Новокузнецк

« 04 » 10 2022 г.

Комиссия в составе:

Карамнова Н.В. – социальный педагог, Шуховцева О.В. – зам.директора по БЖ, Федорова Н.А. – зам.директора по ВР, Лободюк М.А. - представитель родительской общественности

была проведена проверка питания в столовой МБ НОУ «Лицей № 11» по адресу ул. Кутузова, 6

Время проверки: 10.10

Наименование комплекса: Начальная школа - Завтрак

Ассортимент блюд: спагетти отвар. - 150гр, гриле тунца тушен. в т. / соусе - 90гр, помидоры свеж. (порц.) - 60гр, чай с шипов. - 200мл, хлеб пшени. - 20гр, ржан. - 20гр.

Направление проверки:

| №<br>п/п | Наименование показателя                                                                                                                                                               | Да | Нет |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| 1        | Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания                                                                                                                  | +  |     |
| 2        | Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены                                                                                                                           | +  |     |
| 3        | Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи                                                                                                                       | +  |     |
| 4        | Спецодежда персонала чистая и опрятная                                                                                                                                                | +  |     |
| 5        | Школьная посуда без сколов                                                                                                                                                            | +  |     |
| 6        | Наличие в обеденном зале циклического меню для ознакомления                                                                                                                           | +  |     |
| 7        | Наличие в школе приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии                                                                                                              | +  |     |
| 8        | Наличие в составе бракеражной комиссии представителя родительского комитета                                                                                                           | +  |     |
| 9        | Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд                                                                                                                   | +  |     |
| 10       | Рацион питания соответствует заявленному меню                                                                                                                                         | +  |     |
| 11       | В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования производственной замены                                                                                             | +  |     |
| 12       | Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры – не ниже 65°C, холодные супы и напитки – не выше 14°C) | +  |     |
| 13       | Соответствие выхода блюд                                                                                                                                                              | +  |     |
| 14       | Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления                                                                                                           | +  |     |
| 15       | Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения                                                                                                                                 | +  |     |
| 16       | Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания                                                                                  | +  |     |

Виды и объем пищевых продуктов после приема пищи: 11 %

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_

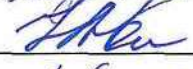
С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

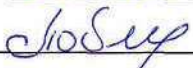
Зав.производством столовой Мисько А.В. 

Комиссия:

Карамнова Н.В. 

Шуховцева О.В. 

Федорова Н.А. 

Лободюк М.А. 

Права родителей (законных представителей) при посещении школьной столовой:

1. Родители (Законные представители) обучающихся имеют право посетить помещение, где осуществляются реализация питания и прием пищи (обеденный зал).
2. Допуск законных представителей в пищеблок и помещения для хранения сырья не предусмотрен.





муниципальное бюджетное  
нетиповое общеобразовательное учреждение  
«Лицей №11»

**ПРОТОКОЛ № 3**  
**заседания комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся**  
**МБ НОУ «Лицей №11»**

**Дата проверки:** 07.10.2022 г.

**Время проверки:** 10.10 ч.

**Цель проверки:** соответствие блюд горячего питания по комплексу «Начальная школа - Завтрак» утвержденному меню для учащихся с 1 по 4 классы МБ «НОУ Лицей №11», соблюдение санитарно-эпидемиологических требований.

**Родительский контроль в составе:**

1. Карамнова Н.В. – ответственный за организацию горячего питания
2. Шуховцева О.В. – зам.директора по БЖ
3. Фёдорова Н.А. – зам. директора по ВР
4. Лободюк М.А. – представитель родительской общественности

составили настоящий протокол в том, что 7 октября 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества горячего питания обучающихся с 1 по 4 классы в школьной столовой по адресу: ул.Кутузова, 6.

**В ходе проверки установлено:**

1. Блюда соответствуют утвержденному цикличному меню.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии. Выход соответствует заявленному. При дегустации комиссия отметила хорошие вкусовые качества блюд. Вкус блюд соответствует, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления. Температура блюд соответствует температуре подачи блюд.
3. Посуда чистая, без сколов.
4. Санитарно-эпидемиологические требования выполняются:
  - спецодежда персонала столовой чистая и опрятная;
  - наличие у персонала столовой масок, перчаток и чепцов;
  - обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние запахи;
  - учащиеся соблюдают правила личной гигиены: в каждом классе имеется по 2 раковины, так же около обеденного зала имеется 1 раковина с жидким антибактериальным мылом для мытья рук, электросушитель для сушки рук, дезинфицирующие средства для рук.

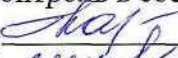
**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

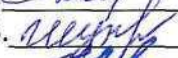
Продолжить контроль за организацией и качеством горячего питания учащихся. Классным руководителям и родителям проводить беседы о полезном и правильном питании детей. Разместить информацию от Роспотребнадзора «Здоровое питание супергероев».

С протоколом комиссии ознакомлен(а):

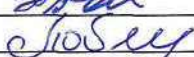
Мисько А.В. 

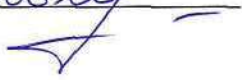
Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлен(а):

Карамнова Н.В. 

Шуховцева О.В. 

Фёдорова Н.А. 

Лободюк М.А. 



## Чек-лист (Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Новокузнецк

« 04 » 10 2022 г.

Комиссия в составе:

Карамнова Н.В. – социальный педагог, Шуховцева О.В. – зам.директора по БЖ, Федорова Н.А. – зам.директора по ВР, Лободюк М.А. - представитель родительской общественности

была проведена проверка питания в столовой МБ НОУ «Лицей № 11» по адресу ул. Кутузова, 1.А

Время проверки: 12.00

Наименование комплекса: Начальная школа - Завтрак

Ассортимент блюд: макароны отвар. - 150 гр., гарнир пюре в т/соевое - 50 гр., помидоры свеж. (порцион.) - 60 гр., чай с имбир. - 200 мл., хлеб пшени. - 20 гр., бутан. - 20 гр.

Направление проверки:

| №<br>п/п | Наименование показателя                                                                                                                                                               | Да | Нет |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| 1        | Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания                                                                                                                  | +  |     |
| 2        | Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены                                                                                                                           | +  |     |
| 3        | Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи                                                                                                                       | +  |     |
| 4        | Спецодежда персонала чистая и опрятная                                                                                                                                                | +  |     |
| 5        | Школьная посуда без сколов                                                                                                                                                            | +  |     |
| 6        | Наличие в обеденном зале циклического меню для ознакомления                                                                                                                           | +  |     |
| 7        | Наличие в школе приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии                                                                                                              | +  |     |
| 8        | Наличие в составе бракеражной комиссии представителя родительского комитета                                                                                                           | +  |     |
| 9        | Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд                                                                                                                   | +  |     |
| 10       | Рацион питания соответствует заявленному меню                                                                                                                                         | +  |     |
| 11       | В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования производственной замены                                                                                             | +  |     |
| 12       | Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры – не ниже 65°C, холодные супы и напитки – не выше 14°C) | +  |     |
| 13       | Соответствие выхода блюд                                                                                                                                                              | +  |     |
| 14       | Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления                                                                                                           | +  |     |
| 15       | Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения                                                                                                                                 | +  |     |
| 16       | Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания                                                                                  | +  |     |



Виды и объем пищевых продуктов после приема пищи: 10%

Состоянии заменены на макароны. Замени комбинировано  
с комбинированным питанием

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

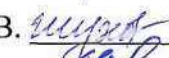
- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав.производством столовой Ивашкина И.В. 

Комиссия:

Карамнова Н.В. 

Шуховцева О.В. 

Федорова Н.А. 

Лободюк М.А. 

Права родителей (законных представителей) при посещении школьной столовой:

1. Родители (Законные представители) обучающихся имеют право посетить помещение, где осуществляются реализация питания и прием пищи (обеденный зал).
2. Допуск законных представителей в пищеблок и помещения для хранения сырья не предусмотрен.



муниципальное бюджетное  
нетиповое общеобразовательное учреждение  
«Лицей №11»

**ПРОТОКОЛ № 4**  
**заседания комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся**  
**МБ НОУ «Лицей №11»**

**Дата проверки:** 07.10.2022 г.

**Время проверки:** 11.00 ч.

**Цель проверки:** соответствие блюд горячего питания по комплексу «Начальная школа - Завтрак» утвержденному меню для учащихся с 1 по 4 классы МБ «НОУ Лицей №11», соблюдение санитарно-эпидемиологических требований.

**Родительский контроль в составе:**

1. Карамнова Н.В. – ответственный за организацию горячего питания
2. Шуховцева О.В. – зам.директора по БЖ
3. Фёдорова Н.А. – зам. директора по ВР
4. Лободюк М.А. – представитель родительской общественности

составили настоящий протокол в том, что 7 октября 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества горячего питания обучающихся с 1 по 4 классы в школьной столовой по адресу: ул.Кутузова, 1 «А».

**В ходе проверки установлено:**

1. Блюда соответствуют утвержденному цикличному меню, была произведена замена: спагетти отварные на макароны отварные. Замена согласована с Комбинатом питания.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии. Выход соответствует заявленному. При дегустации комиссия отметила хорошие вкусовые качества блюд. Вкус блюд соответствует, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления. Температура блюд соответствует температуре подачи блюд.
3. Посуда чистая, без сколов.
4. Санитарно-эпидемиологические требования выполняются:
  - спецодежда персонала столовой чистая и опрятная;
  - наличие у персонала столовой масок, перчаток и чепцов;
  - обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние запахи;
  - учащиеся соблюдают правила личной гигиены: в каждом классе имеется по 2 раковины, так же около обеденного зала имеется 1 раковина с жидким антибактериальным мылом для мытья рук, электросушитель для сушки рук, дезинфицирующие средства для рук.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Продолжить контроль за организацией и качеством горячего питания учащихся. Классным руководителям и родителям проводить беседы о полезном и правильном питании детей. Разместить информацию от Роспотребнадзора «Здоровое питание супергероев».

С протоколом комиссии ознакомлен(а):

Ивашкина И.В. Ивашкина

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлен(а):

Карамнова Н.В. Карамнова

Шуховцева О.В. Шуховцева

Фёдорова Н.А. Фёдорова

Лободюк М.А. Лободюк

Лободюк



## Чек-лист (Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Новокузнецк

« 04 » 10 2022 г.

Комиссия в составе:

Карамнова Н.В. – социальный педагог, Шуховцева О.В. – зам.директора по БЖ, Федорова Н.А. – зам.директора по ВР, Лободюк М.А. - представитель родительской общественности

была проведена проверка питания в столовой МБ НОУ «Лицей № 11» по адресу пр. Бардина, 13.

Время проверки: 09:00

Наименование комплекса: Начальная школа - Завтрак

Ассортимент блюд: сметанный салат - 150 гр., суп с курицей туш. в т.е. соус - 90 гр., помидоры салат. (перуанск.) - 60 гр., чай с конф. - 20 гр., хлеб пшени. 20 гр., фрукт. - 20 гр.

Направление проверки:

| №<br>п/п | Наименование показателя                                                                                                                                                               | Да | Нет |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| 1        | Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания                                                                                                                  | +  |     |
| 2        | Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены                                                                                                                           | +  |     |
| 3        | Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи                                                                                                                       | +  |     |
| 4        | Спецодежда персонала чистая и опрятная                                                                                                                                                | +  |     |
| 5        | Школьная посуда без сколов                                                                                                                                                            | +  |     |
| 6        | Наличие в обеденном зале циклического меню для ознакомления                                                                                                                           | +  |     |
| 7        | Наличие в школе приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии                                                                                                              | +  |     |
| 8        | Наличие в составе бракеражной комиссии представителя родительского комитета                                                                                                           | +  |     |
| 9        | Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд                                                                                                                   | +  |     |
| 10       | Рацион питания соответствует заявленному меню                                                                                                                                         | +  |     |
| 11       | В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования производственной замены                                                                                             | +  |     |
| 12       | Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры – не ниже 65°C, холодные супы и напитки – не выше 14°C) | +  |     |
| 13       | Соответствие выхода блюд                                                                                                                                                              | +  |     |
| 14       | Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления                                                                                                           | +  |     |
| 15       | Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения                                                                                                                                 | +  |     |
| 16       | Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания                                                                                  | +  |     |

Виды и объем пищевых продуктов после приема пищи: 10-12%

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

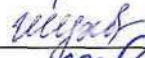
- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав.производством столовой Безгинова Е.М. 

Комиссия:

Карамнова Н.В. 

Шуховцева О.В. 

Федорова Н.А. 

Лободюк М.А. 

Права родителей (законных представителей) при посещении школьной столовой:

1. Родители (Законные представители) обучающихся имеют право посетить помещение, где осуществляются реализация питания и прием пищи (обеденный зал).
2. Допуск законных представителей в пищеблок и помещения для хранения сырья не предусмотрен.





муниципальное бюджетное  
нетиповое общеобразовательное учреждение  
«Лицей №11»

**ПРОТОКОЛ № 2**  
**заседания комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся**  
**МБ НОУ «Лицей №11»**

**Дата проверки:** 07.10.2022 г.

**Время проверки:** 09.20 ч.

**Цель проверки:** соответствие блюд горячего питания по комплексу «Начальная школа - Завтрак» утвержденному меню для учащихся с 1 по 4 классы МБ «НОУ Лицей №11», соблюдение санитарно-эпидемиологических требований.

**Родительский контроль в составе:**

1. Карамнова Н.В. – ответственный за организацию горячего питания
  2. Шуховцева О.В. – зам. директора по БЖ
  3. Фёдорова Н.А. – зам. директора по ВР
  4. Лободюк М.А. – представитель родительской общественности
- составили настоящий протокол в том, что 7 октября 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества горячего питания обучающихся с 1 по 4 классы в школьной столовой по адресу: пр.Бардина, 13.

**В ходе проверки установлено:**

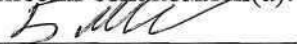
1. Блюда соответствуют утвержденному цикличному меню.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии. Выход соответствует заявленному. При дегустации комиссия отметила хорошие вкусовые качества блюд. Вкус блюд соответствует, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления. Температура блюд соответствует температуре подачи блюд.
3. Посуда чистая, без сколов.
4. Санитарно-эпидемиологические требования выполняются:
  - спецодежда персонала столовой чистая и опрятная;
  - наличие у персонала столовой масок, перчаток и чепцов;
  - обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние запахи;
  - учащиеся соблюдают правила личной гигиены: в каждом классе имеется по 2 раковины, так же около обеденного зала имеется 1 раковина с жидким антибактериальным мылом для мытья рук, электросушитель для сушки рук, дезинфицирующие средства для рук.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Продолжить контроль за организацией и качеством горячего питания учащихся. Классным руководителям и родителям проводить беседы о полезном и правильном питании детей. Разместить информацию от Роспотребнадзора «Здоровое питание супергероев».

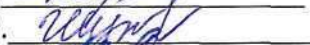


С протоколом комиссии ознакомлен(а):

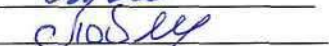
Безгинова Е.М. 

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлен(а):

Карамнова Н.В. 

Шуховцева О.В. 

Фёдорова Н.А. 

Лободюк М.А. 



## Чек-лист (Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Новокузнецк

« 04 » 10 2022 г.

Комиссия в составе:

Карамнова Н.В. – социальный педагог, Шуховцева О.В. – зам.директора по БЖ, Федорова Н.А. –  
зам.директора по ВР, Лободюк М.А. - представитель родительской общественности

была проведена проверка питания в столовой МБ НОУ «Лицей № 11» по  
адресу пр. Коммунаров, 5

Время проверки: 08:30

Наименование комплекса: Начальная школа - завтрак

Ассортимент блюд: стаканчик овсян. - 150 гр., салат из овощей и фруктов - 90 гр., куриный суп с картоф. - 60 гр., чай с лимон. - 200 мл, хлеб пшенич. 20 гр., рисов. - 40 гр.

Направление проверки:

| №<br>п/п | Наименование показателя                                                                                                                                                               | Да | Нет |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| 1        | Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания                                                                                                                  | +  |     |
| 2        | Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены                                                                                                                           | +  |     |
| 3        | Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи                                                                                                                       | +  |     |
| 4        | Спецодежда персонала чистая и опрятная                                                                                                                                                | +  |     |
| 5        | Школьная посуда без сколов                                                                                                                                                            | +  |     |
| 6        | Наличие в обеденном зале циклического меню для ознакомления                                                                                                                           | +  |     |
| 7        | Наличие в школе приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии                                                                                                              | +  |     |
| 8        | Наличие в составе бракеражной комиссии представителя родительского комитета                                                                                                           | +  |     |
| 9        | Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд                                                                                                                   | +  |     |
| 10       | Рацион питания соответствует заявленному меню                                                                                                                                         | +  |     |
| 11       | В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования производственной замены                                                                                             | +  |     |
| 12       | Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры – не ниже 65°C, холодные супы и напитки – не выше 14°C) | +  |     |
| 13       | Соответствие выхода блюд                                                                                                                                                              | +  |     |
| 14       | Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления                                                                                                           | +  |     |
| 15       | Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения                                                                                                                                 | +  |     |
| 16       | Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания                                                                                  | +  |     |

Виды и объем пищевых продуктов после приема пищи: 8-10%

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

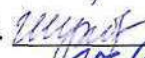
- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

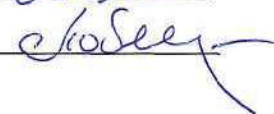
Зав.производством столовой Трусова Т.Д. 

Комиссия:

Карамнова Н.В. 

Шуховцева О.В. 

Федорова Н.А. 

Лободюк М.А. 

Права родителей (законных представителей) при посещении школьной столовой:

1. Родители (Законные представители) обучающихся имеют право посетить помещение, где осуществляются реализация питания и прием пищи (обеденный зал).
2. Допуск законных представителей в пищеблок и помещения для хранения сырья не предусмотрен.



## Чек-лист (Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Новокузнецк

« 04 » 10 2022 г.

Комиссия в составе:

Карамнова Н.В. – социальный педагог, Шуховцева О.В. – зам.директора по БЖ, Федорова Н.А. – зам.директора по ВР, Лободюк М.А. - представитель родительской общественности

была проведена проверка питания в столовой МБ НОУ «Лицей № 11» по адресу \_\_\_\_\_

Время проверки: 08 30

Наименование комплекса: Альтернативный 25-мм.

Ассортимент блюд: макарон с сыром, Запеканка - 180 гр, курица фарш. /сметаной/-100 гр, каша овсяная - 200 гр, суп куриный - 100 гр.

Направление проверки:

| №<br>п/п | Наименование показателя                                                                                                                                                               | Да | Нет |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| 1        | Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания                                                                                                                  | +  |     |
| 2        | Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены                                                                                                                           | +  |     |
| 3        | Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи                                                                                                                       | +  |     |
| 4        | Спецодежда персонала чистая и опрятная                                                                                                                                                | +  |     |
| 5        | Школьная посуда без сколов                                                                                                                                                            | +  |     |
| 6        | Наличие в обеденном зале циклического меню для ознакомления                                                                                                                           | +  |     |
| 7        | Наличие в школе приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии                                                                                                              | +  |     |
| 8        | Наличие в составе бракеражной комиссии представителя родительского комитета                                                                                                           | +  |     |
| 9        | Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд                                                                                                                   | +  |     |
| 10       | Рацион питания соответствует заявленному меню                                                                                                                                         | +  |     |
| 11       | В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования производственной замены                                                                                             | +  |     |
| 12       | Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры – не ниже 65°C, холодные супы и напитки – не выше 14°C) | +  |     |
| 13       | Соответствие выхода блюд                                                                                                                                                              | +  |     |
| 14       | Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления                                                                                                           | +  |     |
| 15       | Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения                                                                                                                                 | +  |     |
| 16       | Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания                                                                                  | +  |     |

Виды и объем пищевых продуктов после приема пищи: 15%

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

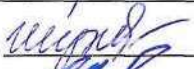
- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав.производством столовой Трусова Т.Д. 

Комиссия:

Карамнова Н.В. 

Шуховцева О.В. 

Федорова Н.А. 

Лободюк М.А. 

Права родителей (законных представителей) при посещении школьной столовой:

1. Родители (Законные представители) обучающихся имеют право посетить помещение, где осуществляются реализация питания и прием пищи (обеденный зал).
2. Допуск законных представителей в пищеблок и помещения для хранения сырья не предусмотрен.





муниципальное бюджетное  
нетиповое общеобразовательное учреждение  
«Лицей №11»

**ПРОТОКОЛ № 1**  
**заседания комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся**  
**МБ НОУ «Лицей №11»**

**Дата проверки:** 07.10.2022 г.

**Время проверки:** 08.30ч.

**Цель проверки:** соответствие блюд горячего питания по комплексам: «Альтернативный» утвержденному меню для учащихся с 5 по 11 классы, «Начальная школа – Завтрак» для учащихся с 1 по 4 классы МБ «НОУ Лицей №11», соблюдение санитарно-эпидемиологических требований.

**Родительский контроль в составе:**

1. Карамнова Н.В. – ответственный за организацию горячего питания
2. Шуховцева О.В. – зам. директора по БЖ
3. Фёдорова Н.А. – зам. директора по ВР
4. Лободюк М.А. – представитель родительской общественности

составили настоящий протокол в том, что 7 октября 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества горячего питания обучающихся с 4 по 11 классы в школьной столовой по адресу: пр.Коммунаров, 5.

**В ходе проверки установлено:**

1. Блюда соответствуют утвержденному циклическому меню.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии. Выход соответствует заявленному. При дегустации комиссия отметила хорошие вкусовые качества блюд. Вкус блюд соответствует, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления. Температура блюд соответствует температуре подачи блюд.
3. Санитарно-эпидемиологические требования выполняются:
  - спецодежда персонала столовой чистая и опрятная;
  - наличие у персонала столовой масок, перчаток и чепцов;
  - обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние запахи;
  - учащиеся соблюдают правила личной гигиены: около обеденного зала имеются 4 раковины с жидким антибактериальным мылом для мытья рук, электросушитель для сушки рук, дезинфицирующие средства для рук.
4. Отмечено членами комиссии наличие информативного стенда. Где каждый учащийся может найти для себя полезную и важную информацию.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Продолжить контроль за организацией и качеством горячего питания учащихся. Классным руководителям и родителям проводить беседы о полезном и правильном питании.



С протоколом комиссии ознакомлен(а):

Трусова Т.Д. Трусова

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлен(а):

Карамнова Н.В. Карамнова

Шухова О.В. Шухова

Фёдорова Н.А. Фёдорова

Лободюк М.А. Лободюк