



муниципальное бюджетное
нетиповое общеобразовательное учреждение
«Лицей №11»

ПРОТОКОЛ № 5
заседания комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся
МБ НОУ «Лицей №11»

Дата проверки: 22.12.2022 г.

Время проверки: 09.00 ч.

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. Шуховацева 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 22 декабря 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. В циклическом 20 - дневном меню школьных завтраков для обучающихся 1-4 классов помимо горячего блюда и напитка, включены также:
 - фрукты в ассортименте (яблоко, груша, мандарины);
 - молочная продукция (Наринэ, йогурт Фруттис, молочный коктейль т/п);
 - напитки (сок фруктовый т/п, смузи «Полезный завтрак» J7);
 - десерты (батончик фруктовый ТМ «Агуша», десерт фруктовый ТМ «BioNergy»);Обязательно есть витаминизация:
 - напиток витаминизированный;
 - кисель витаминизированный;
 - чай с шиповником;
 - чай с лимоном;
 - чай с облепихой.
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: около обеденного зала имеются 4 раковины с жидким антибактериальным мылом для мытья рук, электросушитель для сушки рук, дезинфицирующие средства для рук.
5. 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. 

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

«22» декабря 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 п. Каммунар, 5

Время проверки: 09:00

Наименование комплекса: Начальная школа-Завтрак

Ассортимент блюд: запеканка из творога с яблоком - 150 гр, 1 порция
шоколад - 200 мл, Батон пшени - 35 гр, хлеб ржан - 30 гр, яблоко - 150 гр,
сок фрукт ПП - 200 мл.

Направление проверки:

№ 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: 15-17%

Проверена замена подкормки-завтрак-нач. школы 14.12.22
ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания: (среда 14 декабря / и 22.12.22 / четверг 14 декабря)
по расписанию. Качеством пищи

- 1) проводить контроль
- 2) за качеством питания
- 3) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены;

Зав.производством столовой Трусова Т.Д.

Комиссия:

Карамнова Н.В. [подпись]

Шуховцева О.В. [подпись]

Федорова Н.А. [подпись]

Лободюк М.А. [подпись]

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

«22» декабря 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. Кашинский, 5

Время проверки: 09:00

Наименование комплекса: «Алтынский Ветер»

Ассортимент блюд: картофель жареный с сыром, фарш в соусе - 100гр, курица жареная (соевый соус) - 100гр, салат витаминный - 200гр, салат овощной - 60гр.

Направление проверки:

№ 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%

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) продолжить контроль за качеством питания
- 2) _____
- 3) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой Трусова Т.Д.

Комиссия:

Карамнова Н.В. [подпись]

Шуховцева О.В. [подпись]

Федорова Н.А. [подпись]

Лободюк М.А. [подпись]

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 № 6
заседания комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся
МБ НОУ «Лицей №11»

Дата проверки: 22.12.2022 г.

Время проверки: 09.30 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 22 декабря 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 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. Посуда чистая, без сколов.
4. В циклическом 20 - дневном меню школьных завтраков для обучающихся 1-4 классов помимо горячего блюда и напитка, включены также:
 - фрукты в ассортименте (яблоко, груша, мандарины);
 - молочная продукция (Наринэ, йогурт Фруттис, молочный коктейль т/п);
 - напитки (сок фруктовый т/п, смузи «Полезный завтрак» 17);
 - десерты (батончик фруктовый ТМ «Агуша», десерт фруктовый ТМ «BioNergy»);Обязательно есть витаминизация:
 - напиток витаминизированный;
 - кисель витаминизированный;
 - чай с шиповником;
 - чай с лимоном;
 - чай с облепихой.
5. 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.

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

« 22 » декабря 2011 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 п/р. Бардина, 13

Время проверки: 09:30

Наименование комплекса: «Начальная школа-детский сад»

Ассортимент блюд: завтрак из творога с сметаной - 150 гр, салат, макароны - 200 гр, батончик - 35 гр, чай зеленый - 10 гр, сок апельсиновый - 30 гр (80 гр), гречка - 20 гр, сок грушевый - 10 гр (20 гр), батончик - 10 гр, чай.

Направление проверки:

№ 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% от суточной нормы
по меню Завтрак - каш. ит. 14.12.22 (среда) и 22.12.22 (четверг)

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания: по количеству порций
качества питания

- 1) проводить контроль за качеством питания
- 2) _____
- 3) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой Безгинова Е.М.

Комиссия:

Карамнова Н.В. [подпись]

Шуховцева О.В. [подпись]

Федорова Н.А. [подпись]

Лободюк М.А. [подпись]

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 № 7
заседания комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся
МБ НОУ «Лицей №11»

Дата проверки: 22.12.2022 г.

Время проверки: 10.15 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 22 декабря 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. В цикличном 20 - дневном меню школьных завтраков для обучающихся 1-4 классов помимо горячего блюда и напитка, включены также:
 - фрукты в ассортименте (яблоко, груша, мандарины);
 - молочная продукция (Наринэ, йогурт Фруттис, молочный коктейль т/п);
 - напитки (сок фруктовый т/п, смузи «Полезный завтрак» J7);
 - десерты (батончик фруктовый ТМ «Агуша», десерт фруктовый ТМ «BioNergy»);Обязательно есть витаминизация:
 - напиток витаминизированный;
 - кисель витаминизированный;
 - чай с шиповником;
 - чай с лимоном;
 - чай с облепихой.
5. 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.

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

« 22 » декабря 2015 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: 9:15

Наименование комплекса: Начальная школа-Завтрак

Ассортимент блюд: Запеканка из творога с яблоком (вешня) - 150 гр, соевый муссаду - 100 гр, батон - 80 гр, х. ржан. - 20 гр, мясная фарш - 160 гр, гарнир - 50 гр.

Направление проверки:

№ 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 цикличного 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% крахмала заменено
по дню и завтрак - по ч. лит. 14.12.22 (среда) 15.12.22 (четверг)

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания: по количеству пищи (каши, супы, гарниры)

- 1) Продолжить контроль за качеством питания
- 2) _____
- 3) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой Мисько А.В. МВ

Комиссия:

Карамнова Н.В. Карамнова

Шуховцева О.В. Шуховцева

Федорова Н.А. Федорова

Лободок М.А. Лободок

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 № 8
заседания комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся
МБ НОУ «Лицей №11»

Дата проверки: 22.12.2022 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 22 декабря 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.
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. В цикличном 20 - дневном меню школьных завтраков для обучающихся 1-4 классов помимо горячего блюда и напитка, включены также:
 - фрукты в ассортименте (яблоко, груша, мандарины);
 - молочная продукция (Наринэ, йогурт Фруттис, молочный коктейль т/п);
 - напитки (сок фруктовый т/п, смузи «Полезный завтрак» J7);
 - десерты (батончик фруктовый ТМ «Агуша», десерт фруктовый ТМ «BioNergy»);Обязательно есть витаминизация:
 - напиток витаминизированный;
 - кисель витаминизированный;
 - чай с шиповником;
 - чай с лимоном;
 - чай с облепихой.
5. 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.

С протоколом комиссии ознакомлен(а):

Ивашкина И.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

«22» декабря 2011г.

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, 1А

Время проверки: 11:00

Наименование комплекса: Начальная школа-завтрак

Ассортимент блюд: завтрак из хлеба с маслом - 150 гр. сыр. творожная запеканка, батон и хлеб - 35 гр., чай, фрукты - 30 гр., салат - 100 гр., кефир - 100 гр., сок - 50 гр., сок фруктов. м/л - 200 мл.

Направление проверки: смузи - 54 - 300 мл, сок фруктов. м/л - 200 мл.

№ 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: 16% от суточной нормы
по расписанию завтрака - нач. шк. 14.12.22 (среда) и 15.12.22 (четверг)

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания: по радиотелевизионно (кабинет, мультимедиа)

- 1) продолжить контроль за качеством питания
- 2) _____
- 3) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой Ивашкина И.В. Ивашкина

Комиссия:

Карамнова Н.В. Карамнова

Шуховцева О.В. Шуховцева

Федорова Н.А. Федорова

Лободюк М.А. Лободюк

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.