



муниципальное бюджетное
нетиповое общеобразовательное учреждение
«Лицей №11»

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

Дата проверки: 20.10.2023 г.

Время проверки: 08.30 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. Шуховцева О.В. – зам. директора по БЖ
 3. Фёдорова Н.А. – зам. директора по ВР
 4. Лободюк М.А. – представитель родительской общественности
 5. Крюков А.В. - представитель родительской общественности
- составили настоящий протокол в том, что 20 октября 2023 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. 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: 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. В обеденном зале для учащихся размещены плакаты: «Что полезно есть» и «Как правильно есть» (программа «Разговор о правильном питании»).

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. 

Крюков А.В. 

Чек-лист (Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Новокузнецк

«20» Декабря 2023г.

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, Крюков А.В. - представитель родительской общественности

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

Время проверки: 18.30

Наименование комплекса: Старшеклассник 1°

Ассортимент блюд: картофельное пюре - 200гр, бигуреттес, Мясное рагу - 100гр, чай с сахаром - 200мл, стурку овен - 60гр, хлеб пшени - 20гр.

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%


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. 

Крюков А.В. 

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

«20» сентября 2019 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, Крюков А.В. - представитель родительской общественности

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

Время проверки: 08.30.

Наименование комплекса: Начальная школа-Завтрак

Ассортимент блюд: Видет натуральный 150гр, чай с облепихой - 200мл, горяч. бутерброд (колбаса, сыр) на батоне - 50гр, хлеб ржан - 20гр, йогурт, 150гр, десерт Виз Негри - 100гр. (измен. от количества мл, добавл.)

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: 18%


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. 

Крюков А.В. 

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: 20.10.2023 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
 5. Крюков А.В. - представитель родительской общественности
- составили настоящий протокол в том, что 20 октября 2023 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 щеточ;
 - 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.
5. В обеденном зале для учащихся размещена интересная и познавательная информация «Здоровое питание супергероев» (Роспотребнадзор), плакаты: «Что полезно есть» и «Как правильно есть» (программа «Разговор о правильном питании»).

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. 

Крюков А.В. 

Чек-лист (Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Новокузнецк

«20» декабря 2023г.

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, Крюков А.В. - представитель родительской общественности

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

Время проверки: 09:20

Наименование комплекса: «Начальная школа-Завтрак»

Ассортимент блюд: омлет натуральной - 150гр, чай с облепихой - 200гр, горяч. бутерброд на батоне (наширок, сыр) - 50гр, хлеб ржан. - 20гр, яблоко - 120гр, десерт BioNergy - 100гр.

Направление проверки: (цели от кабинета питания, добав.)

№ 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%


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. 

Крюков А.В. 

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: 20.10.2023 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
 5. Крюков А.В. - представитель родительской общественности
- составили настоящий протокол в том, что 20 октября 2023 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.
5. В обеденном зале для учащихся размещена интересная и познавательная информация «Здоровое питание супергероев» (Роспотребнадзор), плакаты: «Что полезно есть» и «Как правильно есть» (программа «Разговор о правильном питании»).

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. 

Крюков А.В. 

Чек-лист (Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Новокузнецк

« 20 » октября 2023г.

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, Крюков А.В. - представитель родительской общественности

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

Время проверки: 10.10

Наименование комплекса: Начальная школа-Завтрак

Ассортимент блюд: Омлет на сливочном масле 150гр, чай с облепихой-200мл, горяч. бутерброд на батоне (колбасор, сыр)-50гр, хлеб ржан.-20гр,

Направление проверки: яблоко-120гр, десерт Юю Мегду-100гр. (измен. в колбаснате питания, добавл.)

№ 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 Мисько А.В. 

Комиссия:

Карамнова Н.В. 

Шуховцева О.В. 

Федорова Н.А. 

Лободюк М.А. 

Крюков А.В. 

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: 20.10.2023 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
 5. Крюков А.В. - представитель родительской общественности
- составили настоящий протокол в том, что 20 октября 2023 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. 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.
5. В обеденном зале для учащихся размещена интересная и познавательная информация «Здоровое питание супергероев» (Роспотребнадзор), плакаты: «Что полезно есть» и «Как правильно есть» (программа «Разговор о правильном питании»).

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. *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*

Крюков А.В. *Крюков*

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

г. Новокузнецк

«20» декабря 2023г.

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, Крюков А.В. - представитель родительской общественности

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

Время проверки: 11:00

Наименование комплекса: „Начальная школа-Завтрак“

Ассортимент блюд: салат натуральный-150гр., чай с овсянкой-200мл., горяч-бутерброд на батоне (помидор, сыр)-50гр., хлеб ржач.-20гр., яблоко-120гр., десерт Визитка-100гр.

Направление проверки: (кухня и кабинет питания, завхоз.)

№ 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) _____
- 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

Крюков А.В. Крюков

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

Дата проверки: 22.12.2023 г.

Время проверки: 08.00 ч.

Цель проверки: соответствие блюд горячего питания по комплексам: «Старшеклассник 1» 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
5. Крюков А.В. - представитель родительской общественности

составили настоящий протокол в том, что 22 декабря 2023 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 комплекс «Начальная школа - Завтрак» дополнительно включены: десерт «Bio Nergu», напиток овсяный фруктовый не молоко.
4. Посуда чистая, без сколов.
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: 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. В обеденном зале для учащихся размещены плакаты: «Что полезно есть» и «Как правильно есть» (программа «Разговор о правильном питании»).

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. _____

Крюков А.В. _____

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

г. Новокузнецк

«22» декабря 2023г.

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, Крюков А.В. - представитель родительской общественности

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

Время проверки: 08.00

Наименование комплекса: Начальная школа-Завтрак

Ассортимент блюд: омлет натуральной - 150гр, сок фруктовый - 200мл, батон 35 гр, десерт BioNerdy - 100гр, напиток овсяный фруктовый - не по протоколу - 200гр.

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: 14%

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) Провести 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]

Крюков А.В. [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 2022г.

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, Крюков А.В. - представитель родительской общественности

была проведена проверка питания в столовой МБ НОУ «Лицей № 11» по адресу ул. Кашинский каров, 5

Время проверки: 08.00

Наименование комплекса: „Старшеклассник“

Ассортимент блюд: картофель отварной - 200 гр., мясо тушеное (говядина) - 100 гр., хлеб пшеничный - 30 гр., ржаной - 20 гр., отвар из шиповника - 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 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: 14%

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

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

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой __ Трусова Т.Д. [подпись]

Комиссия:

Карамнова Н.В. [подпись]

Шуховцева О.В. [подпись]

Федорова Н.А. [подпись]

Лободюк М.А. [подпись]

Крюков А.В. [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: 22.12.2023 г.

Время проверки: 09.45 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
 5. Крюков А.В. - представитель родительской общественности
- составили настоящий протокол в том, что 22 декабря 2023 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. В комплекс «Начальная школа - Завтрак» дополнительно включены: десерт «Bio Nergy», фруктовый батончик Агуша.
4. Посуда чистая, без сколов.
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.
5. В обеденном зале для учащихся размещена интересная и познавательная информация «Здоровое питание супергероев» (Роспотребнадзор), плакаты: «Что полезно есть» и «Как правильно есть» (программа «Разговор о правильном питании»).


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):

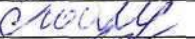
Безгинова Е.М. 

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлен(а):

Карамнова Н.В. 

Шуховцева О.В. 

Фёдорова Н.А. 

Лободюк М.А. 

Крюков А.В. 

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

г. Новокузнецк

«22» декабря 2023г.

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, Крюков А.В. - представитель родительской общественности

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

Время проверки: 09.45

Наименование комплекса: Начальная школа - Завтрак

Ассортимент блюд: омлет натуральный - 150г, сок фруктовый - 200мл, батон - 35г, яблоко - 200г, десерт Вид Нетту - 100г, батончик Анжели - 15г.

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: 12%


ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:


- 1) Продолжать контроль за качеством питания.
- 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. 

Крюков А.В. 

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: 22.12.2023 г.

Время проверки: 09.10 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
 5. Крюков А.В. - представитель родительской общественности
- составили настоящий протокол в том, что 22 декабря 2023 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. В комплекс «Начальная школа - Завтрак» дополнительно включены: десерт «Bio Nergy».
4. Посуда чистая, без сколов.
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.
5. В обеденном зале для учащихся размещена интересная и познавательная информация «Здоровое питание супергероев» (Роспотребнадзор), плакаты: «Что полезно есть» и «Как правильно есть» (программа «Разговор о правильном питании»).

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. 

Крюков А.В. 

Чек-лист
(Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Новокузнецк

« 22 » декабря 2013 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, Крюков А.В. - представитель родительской общественности

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

Время проверки: 09:10.

Наименование комплекса: Начальная школа-Завтрак

Ассортимент блюд: салат натуральный - 150 гр., сок фруктовый - 200 мл., батон - 35 гр., яблоко - 150 гр., десерт Bio Nestle - 100 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 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%

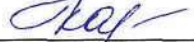
ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:


- 1) Продолжать контроль за качеством питания
- 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. 

Крюков А.В. 

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: 22.12.2023 г.

Время проверки: 08.30 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
 5. Крюков А.В. - представитель родительской общественности
- составили настоящий протокол в том, что 22 декабря 2023 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. В комплекс «Начальная школа - Завтрак» дополнительно включены: фруктовый батончик Агуша, фруктовое пюре, сыр сливочный в индивидуальной упаковке.
4. Посуда чистая, без сколов.
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.
5. В обеденном зале для учащихся размещена интересная и познавательная информация «Здоровое питание супергероев» (Роспотребнадзор), плакаты: «Что полезно есть» и «Как правильно есть» (программа «Разговор о правильном питании»).

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. 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

Крюков А.В. Крюков

Чек-лист (Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Новокузнецк

« 22 » сентября 2023 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, Крюков А.В. - представитель родительской общественности

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

Время проверки: 18.30

Наименование комплекса: „Начальная школа-Завтрак“

Ассортимент блюд: омлет натуральной - 130 гр, сок фруктовый - 200 мл, батон - 35 гр, сыр сливоч. в пакет. упаковка - 14,5 гр, пюре фруктовое - 125 гр, батончики Аджика - 15 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: 16%

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

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

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой Ивашкина И.В. Вашин

Комиссия:

Карамнова Н.В. Кар

Шуховцева О.В. Шух

Федорова Н.А. Фед

Лободюк М.А. Лоб

Крюков А.В. Крю

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 № 9
заседания комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся
МБ НОУ «Лицей №11»

Дата проверки: 11.03.2024 г.

Время проверки: 08.30 ч.

Цель проверки: соответствие блюд горячего питания по комплексам: «Старшеклассник 1» 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

5. Крюков А.В. - представитель родительской общественности
составили настоящий протокол в том, что 11 марта 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества горячего питания обучающихся с 4 по 11 классы в школьной столовой по адресу: пр. Коммунаров, 5.

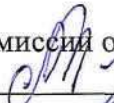
В ходе проверки установлено:

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. 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: 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. В обеденном зале для учащихся размещены плакаты: «Что полезно есть» и «Как правильно есть» (программа «Разговор о правильном питании»).


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. 

Крюков А.В. 

Чек-лист (Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Новокузнецк

« 11 » марта 2014 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, Крюков А.В. - представитель родительской общественности

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

Время проверки: 8.30

Наименование комплекса: «Старшеклассник 1»

Ассортимент блюд: зупки из свежесыра, Три поросёнка - 50/50, макарон отварные - 150 гр, чай с сахаром, молоко - 200/4 мл, хлеб кнешичевый - 30 гр, хлеб ржаной 20 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 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) 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]

Крюков А.В. [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

« 11 » марта 2024г.

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, Крюков А.В. - представитель родительской общественности

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

Время проверки: 8.30

Наименование комплекса: „Начальная школа-Завтрак“

Ассортимент блюд: каша молочная рисовая с тыквенным 200г, чай с сахаром-200мл, масло сливочное-10гр, сыр-15гр, хлеб пшеничный-30гр, коктейль молочный „Чудо“-200мл т/п.

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: 14%

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. М/

Комиссия:

Карамнова Н.В. Карамнова

Шуховцева О.В. Шуховцева

Федорова Н.А. Федорова

Лободюк М.А. Лободюк

Крюков А.В. Крюков

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 № 10
заседания комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся
МБ НОУ «Лицей №11»

Дата проверки: 11.03.2024 г.

Время проверки: 10.00 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
 5. Крюков А.В. - представитель родительской общественности
- составили настоящий протокол в том, что 11 марта 2024 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.
5. В обеденном зале для учащихся размещена интересная и познавательная информация «Здоровое питание супергероев» (Роспотребнадзор), плакаты: «Что полезно есть» и «Как правильно есть» (программа «Разговор о правильном питании»).

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. 

Крюков А.В. 

Чек-лист (Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Новокузнецк

« 11 » марта 2024 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, Крюков А.В. - представитель родительской общественности

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

Время проверки: 10:00

Наименование комплекса: „Начальная школа-завтрак“

Ассортимент блюд: каша молочная рисовая с мясными-200/5, чай с сахаром-200мл, масло сливочное-100гр, сыр-150гр, хлеб мякишковый-30 гр, коктейль молочный „Чурр“ - 200мл т/п.

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%

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

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

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой Безгинова Е.М. Б.М.

Комиссия:

Карамнова Н.В. Кар

Шуховцева О.В. Шух

Федорова Н.А. Фед

Лободюк М.А. Лоб

Крюков А.В. Крю

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

Дата проверки: 11.03.2024 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
 5. Крюков А.В. - представитель родительской общественности
- составили настоящий протокол в том, что 11 марта 2024 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 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. 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.
5. В обеденном зале для учащихся размещена интересная и познавательная информация «Здоровое питание супергероев» (Роспотребнадзор), плакаты: «Что полезно есть» и «Как правильно есть» (программа «Разговор о правильном питании»).

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. 

Крюков А.В. 

Чек-лист
(Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Новокузнецк

«11» марта 2024 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, Крюков А.В. - представитель родительской общественности

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

Время проверки: 9.30

Наименование комплекса: Начальная школа - завтрак

Ассортимент блюд: каша молочная рисовая с ананасами 200/5, чай с сахаром - 200 мл., масло сливочное - 90 гр., сыр - 15 гр., хлеб пшеничный - 30 гр., коктейль молочный «Чурро» - 200 мл т/п.

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: 14%

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:


- 1) продолжить контроль за качеством питания
- 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. 

Крюков А.В. 

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 № 12
заседания комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся
МБ НОУ «Лицей №11»

Дата проверки: 11.03.2024 г.

Время проверки: 09.00 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
 5. Крюков А.В. - представитель родительской общественности
- составили настоящий протокол в том, что 11 марта 2024 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. В комплексе «Начальная школа - Завтрак» произведена замена молочного коктейля 200 мл. на фруктовый сок, т/п 200 мл. Замена согласована с Комбинатом питания.
4. Посуда чистая, без сколов.
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.
5. В обеденном зале для учащихся размещена интересная и познавательная информация «Здоровое питание супергероев» (Роспотребнадзор), плакаты: «Что полезно есть» и «Как правильно есть» (программа «Разговор о правильном питании»).

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):

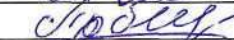
Ивашкина И.В. 

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлен(а):

Карамнова Н.В. 

Шуховцева О.В. 

Фёдорова Н.А. 

Лободюк М.А. 

Крюков А.В. 

Чек-лист (Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Новокузнецк

« 11 » марта 2014 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, Крюков А.В. - представитель родительской общественности

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

адресу ул. Кутузова, 1А

Время проверки: 9:00

Наименование комплекса: „Начальная школа - Завтрак“

Ассортимент блюд: каша молочная рисовая - 200 гр, чай с сахаром - 200 мл, масло сливочное - 10 гр, сыр - 15 гр, хлеб пшеничный - 30 гр, сок фруктовый - 200 мл, т/п.

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: 18%

Ароматизатор заменя молочного коктейля на фрукты соев.
ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания: Согласовано с кабинетом питания

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

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой Ивашкина И.В.

Комиссия:

Карамнова Н.В. [подпись]

Шуховцева О.В. [подпись]

Федорова Н.А. [подпись]

Лободюк М.А. [подпись]

Крюков А.В. [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 № 13
заседания комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся
МБ НОУ «Лицей №11»

Дата проверки: 08.05.2024 г.

Время проверки: 08.15 ч.

Цель проверки: соответствие блюд горячего питания по комплексам: «Старшеклассник 1» 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
5. Крюков А.В. - представитель родительской общественности

составили настоящий протокол в том, что 8 мая 2024 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 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: 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. В обеденном зале для учащихся размещены плакаты: «Что полезно есть» и «Как правильно есть» (программа «Разговор о правильном питании»).

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. 

Крюков А.В. 

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

г. Новокузнецк

« 18 » мая 2024 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, Крюков А.В. - представитель родительской общественности

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

Время проверки: 08.15

Наименование комплекса: Начальная школа-Завтрак

Ассортимент блюд: Омлет с сыром-150гр, жареный мясной салат-200мл, батон-30гр, апельсин-150гр.

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%

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]
Крюков А.В. [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

« 08 » август 2024 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, Крюков А.В. - представитель родительской общественности

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

Время проверки: 08.08

Наименование комплекса: «Старшеклассник 1»

Ассортимент блюд: котлета, луканное - 100гр, сметан- ти отварное - 200гр, чай с сахаром - 200мл, хлеб пшеничный - 30гр, хлеб ржаной - 20 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 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: 9%

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) Продолжить контракт на консервации мясных
- 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]

Крюков А.В. [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 № 14
заседания комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся
МБ НОУ «Лицей №11»

Дата проверки: 08.05.2024 г.

Время проверки: 08.55 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
 5. Крюков А.В. - представитель родительской общественности
- составили настоящий протокол в том, что 8 мая 2024 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. 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.
5. В обеденном зале для учащихся размещена интересная и познавательная информация «Здоровое питание супергероев» (Роспотребнадзор), плакаты: «Что полезно есть» и «Как правильно есть» (программа «Разговор о правильном питании»).

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. 

Крюков А.В. 

Чек-лист
(Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Новокузнецк

« 08 » мая 2014г.

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, Крюков А.В. - представитель родительской общественности

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

Время проверки: 08.55

Наименование комплекса: «Начальная школа-завтрак»

Ассортимент блюд: Омлет с ветчиной - 150гр, шоколад - 200мл, батон - 30гр, апельсин - 150гр.

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: 12%


ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:


- 1) Улучшить контроль за качеством питания
- 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. 

Крюков А.В. 

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 № 15
заседания комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся
МБ НОУ «Лицей №11»

Дата проверки: 08.05.2024 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
 5. Крюков А.В. - представитель родительской общественности
- составили настоящий протокол в том, что 8 мая 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества горячего питания обучающихся с 1 по 4 классы в школьной столовой по адресу: ул. Кутузова, б.

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.
5. В обеденном зале для учащихся размещена интересная и познавательная информация «Здоровое питание супергероев» (Роспотребнадзор), плакаты: «Что полезно есть» и «Как правильно есть» (программа «Разговор о правильном питании»).

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):

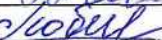
Мисько А.В. 

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлен(а):

Карамнова Н.В. 

Шуховцева О.В. 

Фёдорова Н.А. 

Лободюк М.А. 

Крюков А.В. 

Чек-лист (Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Новокузнецк

« 08 » август 2024 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, Крюков А.В. - представитель родительской общественности

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

Время проверки: 09:30

Наименование комплекса: Начальная школа. Завтрак

Ассортимент блюд: ассорт с супом - 150 гр, горячий салат - 200 гр, батон - 30 гр, альпеншпиз - 150 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 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%

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 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. КН

Шуховцева О.В. ШО

Федорова Н.А. ФА

Лободюк М.А. ЛО

Крюков А.В. КР

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 № 16
заседания комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся
МБ НОУ «Лицей №11»

Дата проверки: 08.05.2024 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
 5. Крюков А.В. - представитель родительской общественности
- составили настоящий протокол в том, что 8 мая 2024 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. В комплексе «Начальная школа - Завтрак» произведена замена горячего шоколада 200 мл. на какао с молоком 200 мл. Замена согласована с Комбинатом питания.
4. Посуда чистая, без сколов.
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.
5. В обеденном зале для учащихся размещена интересная и познавательная информация «Здоровое питание супергероев» (Роспотребнадзор), плакаты: «Что полезно есть» и «Как правильно есть» (программа «Разговор о правильном питании»).

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. 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

Крюков А.В. Крюков

Чек-лист (Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Новокузнецк

« 08 » мая 2024 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, Крюков А.В. - представитель родительской общественности

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

Время проверки: 10.10.

Наименование комплекса: «Начальная школа-завтрак»

Ассортимент блюд: омлет с сыром-150 гр, какао с маед-ком-200мл, батон-30 гр, апельсин-150 гр.

Направление проверки:


№ n/n	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: 10%

Проведена работа по проверке наличия на кухне с маркировкой.


ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания: Важно согласован с Комитетом мат.

- 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. 

Крюков А.В. 

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.