



муниципальное бюджетное
нетиповое общеобразовательное учреждение
«Лицей №11»

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

Дата проверки: 15.10.2024 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 15 октября 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

« 15 » 10 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 п. Коммунар, 5

Время проверки: 08:00

Наименование комплекса: Старинное село 17

Ассортимент блюд: котлета «Молодая» (свин. говедр.) - 100 гр, блинчики картофельные - 200 гр, хлеб пшеничный - 30 гр, хлеб ржаной - 20 гр, напиток апельсиновый - 200 мл

Направление проверки:

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

Виды и объем пищевых продуктов после приема пищи: 10%

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. 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.

Чек-лист (Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Новокузнецк

« 15 » 10 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: 09.00

Наименование комплекса: „Начальная школа-Завтрак“

Ассортимент блюд: макарон отварные - 150 гр, салат тунца в масле - 50 гр, сыр - 15 гр, хлеб пшеничный - 25 гр, хлеб ржаной - 20 гр, компот из сухофруктов - 200 мл.

Направление проверки:

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

Виды и объем пищевых продуктов после приема пищи: 16%

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. М

Комиссия:

Карамнова Н.В. К

Шуховцева О.В. Ш

Федорова Н.А. Ф

Лободюк М.А. Л

Крюков А.В. К

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: 15.10.2024 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 15 октября 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

«15» 10 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: 09:00

Наименование комплекса: Начальная школа-Завтрак

Ассортимент блюд: макарон отварные - 150 гр., курица в кисло-слад. соусе - 90 гр., сыр - 15 гр., хлеб пшеничный - 25 гр., хлеб ржачей 20 гр., каша из сухофруктов 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: 10%

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. 

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: 18.10.2024 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 18 октября 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 цикличному меню (в комплекс добавлен коктейль молочный т/п – 200 мл.). Изменения согласованы с Комбинатом питания.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии. Выход соответствует заявленному. При дегустации комиссия отметила хорошие вкусовые качества блюд. Вкус блюд соответствует, вкусу, ожидаемому согласно рецептуре приготовления. Температура блюд соответствует температуре подачи блюд.
3. Посуда чистая, без сколов.
4. Санитарно-эпидемиологические требования выполняются:
 - спецодежда персонала столовой чистая и опрятная;
 - наличие у персонала столовой масок, перчаток и чепцов;
 - обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние запахи;
 - учащиеся соблюдают правила личной гигиены: в каждом классе имеется по 2 раковины, так же около обеденного зала имеется 1 раковина с жидким антибактериальным мылом для мытья рук, электросушитель для сушки рук, дезинфицирующие средства для рук.
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

« 18 » 10 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. Кирпичова, 6

Время проверки: 09.00

Наименование комплекса: Начальная школа - Завтрак

Ассортимент блюд: Омлет натуральной - 150 гр., чай с облепихой - 200 мл., горючий бутерброд на батоне (паштет, сыр) - 50 гр., яблоко - 130 гр., хлеб ржаной - 20 гр., коктейль молочный - 200 мл

Направление проверки:

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

Виды и объем пищевых продуктов после приема пищи: 18%

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

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

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой Мисько А.В. МВ

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 № 4

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

Дата проверки: 22.10.2024 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 22 октября 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 (в комплекс добавлен сок фруктовый т/п – 200 мл.). Изменения согласованы с Комбинатом питания.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии. Выход соответствует заявленному. При дегустации комиссия отметила хорошие вкусовые качества блюд. Вкус блюд соответствует, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления. Температура блюд соответствует температуре подачи блюд.
3. Посуда чистая, без сколов.
4. Санитарно-эпидемиологические требования выполняются:
 - спецодежда персонала столовой чистая и опрятная;
 - наличие у персонала столовой масок, перчаток и чепцов;
 - обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние запахи;
 - учащиеся соблюдают правила личной гигиены: в каждом классе имеется по 2 раковины, так же около обеденного зала имеется 1 раковина с жидким антибактериальным мылом для мытья рук, электросушитель для сушки рук, дезинфицирующие средства для рук.
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):

Пылева Е.М. Пылева

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлен(а):

Карамнова Н.В. Карам

Шуховцева О.В. Шух

Фёдорова Н.А. Фёдор

Лободюк М.А. Лобод

Крюков А.В. Крюков

Чек-лист (Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Новокузнецк

« 22 » 10 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, 1А

Время проверки: 09:00

Наименование комплекса: « Начальная смена - Завтрак »

Ассортимент блюд: рис отварной - 150 гр., котлета, домашняя - 1/шт - 90 гр., кисель витамин. - 200 мл., хлеб пшеничный - 25 гр., хлеб ржаной - 20 гр., яблоко - 1 шт., сок фруктовый т/п - 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: 10%

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) Заключить контракт за счетвем питания
- 2) _____
- 3) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой Пылева Е.М. Ткачева

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.