



муниципальное бюджетное
нетиповое общеобразовательное учреждение
«Лицей №11»

ПРОТОКОЛ № 1

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

Дата проверки: 11.05.2021г.

Время проверки: 09.30ч.

Цель проверки: соответствие блюд горячего питания по комплексу «Начальная школа - Завтрак» утвержденному цикличному 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. Строганов Д.В. – председатель Управляющего совета, представитель родительской общественности
5. Лободюк М.А. – представитель родительской общественности

составили настоящий протокол в том, что 11 мая 2021 года родительским контролем была проведена проверка организации качества горячего питания обучающихся с 1 по 4 классы в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному цикличному меню (примерное 20 – дневное меню школьных завтраков).
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии. Выход соответствует заявленному. При дегустации комиссия отметила хорошие вкусовые качества блюд. Температура блюд соответствует температуре подачи блюд.
3. Санитарно-эпидемиологические требования выполняются:
 - спецодежда персонала столовой чистая и опрятная;
 - наличие у персонала столовой масок, перчаток и щипцов;
 - обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние запахи;
 - в обеденном зале есть бактерицидный рециркулятор воздуха;
 - 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;
 - все классные руководители сопровождают свои классы.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Продолжить контроль за организацией и качеством горячего питания учащихся. Классным руководителям и родителям проводить беседы о пользе горячего питания для детей.

С протоколом комиссии ознакомлен(а):

Путяткина Т.С.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлен(а):

Карамнова Н.В.

Шуховцева О.В.

Фёдорова Н.А.

Строганов Д.В.

Лободюк М.А.



муниципальное бюджетное
нетиповое общеобразовательное учреждение
«Лицей №11»

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

Дата проверки: 28.09.2021г.

Время проверки: 12.00ч.

Цель проверки: соответствие блюд горячего питания по комплексу «Альтернативный» утвержденному меню для учащихся с 5 по 11 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. Строганов Д.В. – председатель Управляющего совета, представитель родительской общественности
5. Лободюк М.А. – представитель родительской общественности

составили настоящий протокол в том, что 28 сентября 2021 года родительским контролем была проведена проверка организации качества горячего питания обучающихся с 5 по 11 классы в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

4. Блюда соответствуют утвержденному цикличному меню.
5. 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.
6. Санитарно-эпидемиологические требования выполняются:
 - спецодежда персонала столовой чистая и опрятная;
 - наличие у персонала столовой масок, перчаток и чепцов;
 - обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние запахи;
 - в обеденном зале есть бактерицидный рециркулятор воздуха;
 - 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.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

С протоколом комиссии ознакомлен(а):

Путятина Т.С.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлен(а):

Карамнова Н.В.

Шуховцева О.В.

Фёдорова Н.А.

Строганов Д.В.

Лободюк М.А.



муниципальное бюджетное
нетиповое общеобразовательное учреждение
«Лицей №11»

ПРОТОКОЛ № 2/1
заседания комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся
МБ НОУ «Лицей №11»

Дата проверки: 15.12.2021г.

Время проверки: 10.00ч.

Цель проверки: соответствие блюд горячего питания по комплексу «Начальная школа - Завтрак» утвержденному меню для учащихся с 1 по 4 классы и по комплексу «Альтернативный» для учащихся с 5 по 11 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. Строганов Д.В. – председатель Управляющего совета, представитель родительской общественности
5. Лободюк М.А. – представитель родительской общественности

составили настоящий протокол в том, что 15 декабря 2021 года родительским контролем была проведена проверка организации качества горячего питания обучающихся с 1 по 4 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.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Продолжить контроль за организацией и качеством горячего питания учащихся. Классным руководителям и родителям проводить беседы о полезном и правильном питании детей. Ознакомление с информацией о здоровом питании. (Проект «Здоровое питание» реализует Роспотребнадзор в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2018 года № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года»). Проект является частью федеральной программы «Формирование системы мотивации граждан к здоровому образу жизни, включая здоровое питание и отказ от вредных привычек» национального проекта «Демография»). На сайте <https://здоровоепитание.рф/> представлена информация о последних научных достижениях о питании, даны

рекомендации, подготовленные на основе научно-обоснованных данных и масштабных всероссийских исследований.

С протоколом комиссии ознакомлен(а):

Путятина Т.И. 

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлен(а):

Карамнова Н.В. 

Шуховцева О.В. 

Фёдорова Н.А. 

Строганов Д.В. 

Лободюк М.А. 



муниципальное бюджетное
негосударственное общеобразовательное учреждение
«Лицей №11»

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

Дата проверки: 15.12.2021г.

Время проверки: 11.00ч.

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. Строганов Д.В. – председатель Управляющего совета, представитель родительской общественности
5. Лободюк М.А. – представитель родительской общественности

составили настоящий протокол в том, что 15 декабря 2021 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:

7. Блюда соответствуют утвержденному циклическому меню.
8. 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.
9. Посуда чистая, без сколов.
10. Санитарно-эпидемиологические требования выполняются:
 - спецодежда персонала столовой чистая и опрятная;
 - наличие у персонала столовой масок, перчаток и чепцов;
 - обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние запахи;
 - учащиеся соблюдают правила личной гигиены: в каждом классе имеется по 2 раковины, так же около обеденного зала имеется 1 раковина с жидким антибактериальным мылом для мытья рук, электросушитель для сушки рук, дезинфицирующие средства для рук.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Продолжить контроль за организацией и качеством горячего питания учащихся. Классным руководителям и родителям проводить беседы о полезном и правильном питании детей. Ознакомление с информацией о здоровом питании. (Проект «Здоровое питание» реализует Роспотребнадзор в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2018 года № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года»). Проект является частью федеральной программы «Формирование системы мотивации граждан к здоровому образу жизни, включая здоровое питание и отказ от вредных привычек» национального проекта «Демография»). На сайте <https://здоровое-питание.рф/> представлена информация о последних научных достижениях о питании, даны рекомендации, подготовленные на основе научно-обоснованных данных и масштабных всероссийских исследований.

С протоколом комиссии ознакомлен(а):

Безгинова Е.М. [Signature]

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлен(а):

Карамнова Н.В. [Signature]

Шуховцева О.В. [Signature]

Фёдорова Н.А. [Signature]

Строганов Д.В. [Signature]

Лободок М.А. [Signature]

[Signature]



муниципальное бюджетное
нетиповое общеобразовательное учреждение
«Лицей №11»

ПРОТОКОЛ № 3

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

Дата проверки: 15.12.2021г.

Время проверки: 12.00ч.

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. Строганов Д.В. – председатель Управляющего совета, представитель родительской общественности
5. Лободок М.А. – представитель родительской общественности

составили настоящий протокол в том, что 15 декабря 2021 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:

6. Блюда соответствуют утвержденному циклическому меню.
7. 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.
8. Посуда чистая, без сколов.
9. Санитарно-эпидемиологические требования выполняются:
 - спецодежда персонала столовой чистая и опрятная;
 - наличие у персонала столовой мясок, перчаток и чепцов;
 - обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние запахи;
 - учащиеся соблюдают правила личной гигиены: в каждом классе имеется по 2 раковины, так же около обеденного зала имеется 1 раковина с жидким антибактериальным мылом для мытья рук, электросушитель для сушки рук, дезинфицирующие средства для рук.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Продолжить контроль за организацией и качеством горячего питания учащихся. Классным руководителям и родителям проводить беседы о полезном и правильном питании детей. Ознакомление с информацией о здоровом питании. (Проект «Здоровое питание» реализует Роспотребнадзор в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2018 года № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года»). Проект является частью федеральной программы «Формирование системы мотивации граждан к здоровому образу жизни, включая здоровое питание и отказ от вредных привычек» национального проекта «Демография»). На сайте <https://здоровоепитание.рф/> представлена информация о последних научных достижениях о питании, даны рекомендации, подготовленные на основе научно-обоснованных данных и масштабных всероссийских исследований.

С протоколом комиссии ознакомлен(а):

Мисько А.В. Мисько

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлен(а):

Карамнова Н.В. Карамнова

Шуховцева О.В. Шуховцева

Фёдорова Н.А. Фёдорова

Строганов Д.В. Строганов

Лободюк М.А. Лободюк

Лободюк



муниципальное бюджетное
негосударственное общеобразовательное учреждение
«Лицей №11»

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

Дата проверки: 23.12.2021г.

Время проверки: 09.00ч.

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. Строганов Д.В. – председатель Управляющего совета, представитель родительской общественности
5. Лободюк М.А. – представитель родительской общественности

составили настоящий протокол в том, что 23 декабря 2021 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:

6. Блюда соответствуют утвержденному цикличному меню.
7. 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.
8. Посуда чистая, без сколов.
9. Санитарно-эпидемиологические требования выполняются:
 - спецодежда персонала столовой чистая и опрятная;
 - наличие у персонала столовой масок, перчаток и щипцов;
 - обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние запахи;
 - учащиеся соблюдают правила личной гигиены: в каждом классе имеется по 2 раковины, так же около обеденного зала имеется 1 раковина с жидким антибактериальным мылом для мытья рук, электросушитель для сушки рук, дезинфицирующие средства для рук.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:


Продолжить контроль за организацией и качеством горячего питания учащихся. Классным руководителям и родителям проводить беседы о полезном и правильном питании детей. Ознакомление с информацией о здоровом питании. (Проект «Здоровое питание» реализует Роспотребнадзор в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2018 года № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года»). Проект является частью федеральной программы «Формирование системы мотивации граждан к здоровому образу жизни, включая здоровое питание и отказ от вредных привычек» национального проекта «Демография»). На сайте <https://здоровоепитание.рф/> представлена информация о последних научных достижениях о питании, даны рекомендации, подготовленные на основе научно-обоснованных данных и масштабных всероссийских исследований.

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. 

Строганов Д.В. 

Лободюк М.А. 





муниципальное бюджетное
нетиповое общеобразовательное учреждение
«Лицей №11»

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

Дата проверки: 17.03.2022г.

Время проверки: 10.00ч.

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. Строганов Д.В. – председатель Управляющего совета, представитель родительской общественности
5. Лободюк М.А. – представитель родительской общественности

составили настоящий протокол в том, что 17 марта 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества горячего питания обучающихся с 1 по 4 классы в школьной столовой по адресу: ул.Кутузова, 1 «А».

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному 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. Отмечено наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания, циклического меню и ежедневного меню для ознакомления.
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 имеются по 2 раковины с жидким антибактериальным мылом для мытья рук, электросушитель для сушки рук, дезинфицирующие средства для рук.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

С протоколом комиссии ознакомлен(а):

Ивашкина И.В. _____

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлен(а):

Карамнова Н.В. _____

Шуховцева О.В. _____

Фёдорова Н.А. _____

Строганов Д.В.



Лободок М.А.





муниципальное бюджетное
нетиповое общеобразовательное учреждение
«Лицей №11»

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

Дата проверки: 17.03.2022г.

Время проверки: 09.00ч.

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. Строганов Д.В. – председатель Управляющего совета, представитель родительской общественности
5. Лободюк М.А. – представитель родительской общественности

составили настоящий протокол в том, что 17 марта 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества горячего питания обучающихся с 1 по 4 классы в школьной столовой по адресу: пр. Бардина, 13.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному циклическому меню.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии. Выход соответствует заявленному. При дегустации комиссия отметила хорошие вкусовые качества блюд. Вкус блюд соответствует, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления. Температура блюд соответствует температуре подачи блюд.
3. Отмечено наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания, циклического меню и ежедневного меню для ознакомления.
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 имеются по 2 раковины с жидким антибактериальным мылом для мытья рук, электросушитель для сушки рук, дезинфицирующие средства для рук.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

С протоколом комиссии ознакомлен(а):

Безгинова Е.М. _____

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлен(а):

Карамнова Н.В. _____

Шуховцева О.В. _____

Фёдорова Н.А. _____

Строганов Д.В.

Лободюк М.А.

Свист
Лободюк
Л



муниципальное бюджетное
нетиповое общеобразовательное учреждение
«Лицей №11»

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

Дата проверки: 17.03.2022г.

Время проверки: 11.00ч.

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. Строганов Д.В. – председатель Управляющего совета, представитель родительской общественности
5. Лободюк М.А. – представитель родительской общественности

составили настоящий протокол в том, что 17 марта 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества горячего питания обучающихся с 1 по 4 классы в школьной столовой по адресу: ул.Кутузова, 6.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному 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. Отмечено наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания, циклического меню и ежедневного меню для ознакомления.
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 имеются по 2 раковины с жидким антибактериальным мылом для мытья рук, электросушитель для сушки рук, дезинфицирующие средства для рук.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

С протоколом комиссии ознакомлен(а):

Мисько А.В. 

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлен(а):

Карамнова Н.В. 

Шуховцева О.В. 

Фёдорова Н.А. 

Строганов Д.В.

Лободюк М.А.

Ска
Лободюк
Л



муниципальное бюджетное
нетиповое общеобразовательное учреждение
«Лицей №11»

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

Дата проверки: 18.03.2022г.

Время проверки: 10.00ч., 10.30ч.

Цель проверки: соответствие блюд горячего питания по комплексу «Начальная школа – Завтрак» и «Альтернативный» утвержденному меню для учащихся с 1 по 4 классы и с 5 по 11 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. Строганов Д.В. – председатель Управляющего совета, представитель родительской общественности
5. Лободюк М.А. – представитель родительской общественности

составили настоящий протокол в том, что 18 марта 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества горячего питания обучающихся с 1 по 4 классы и с 5 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. Санитарно-эпидемиологические требования выполняются:
 - спецодежда персонала столовой чистая и опрятная;
 - наличие у персонала столовой масок, перчаток и чепцов;
 - обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние запахи;
 - в обеденном зале есть бактерицидный рециркулятор воздуха;
 - 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;
 - все классные руководители сопровождают свои классы.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

С протоколом комиссии ознакомлен(а):

Семенихина Т.И.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлен(а):

Карамнова Н.В.

Шуховцева О.В.

Фёдорова Н.А.

Строганов Д.В.

Лободюк М.А.

Лободюк



муниципальное бюджетное
нетиповое общеобразовательное учреждение
«Лицей №11»

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

Дата проверки: 13.05.2022г.

Время проверки: 10.00ч., 10.30ч.

Цель проверки: соответствие блюд горячего питания по комплексу «Начальная школа – Завтрак» и «Альтернативный» утвержденному меню для учащихся с 1 по 4 классы и с 5 по 11 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. Строганов Д.В. – председатель Управляющего совета, представитель родительской общественности
4. Лободюк М.А. – представитель родительской общественности

составили настоящий протокол в том, что 13 мая 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества горячего питания обучающихся с 1 по 4 классы и с 5 по 11 классы в школьной столовой по адресу: пр. Коммунаров, 5.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют заявленному меню (замена дней по утвержденному цикличному меню из-за праздничных майских дней).
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии. Выход соответствует заявленному. При дегустации комиссия отметила хорошие вкусовые качества блюд. Вкус блюд соответствует, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления. Температура блюд соответствует температуре подачи блюд.
3. Санитарно-эпидемиологические требования выполняются:
 - спецодежда персонала столовой чистая и опрятная;
 - наличие у персонала столовой масок, перчаток и чепцов;
 - обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние запахи;
 - в обеденном зале есть бактерицидный рециркулятор воздуха;
 - 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;
 - все классные руководители сопровождают свои классы;
 - установлен новый информационный стенд около обеденного зала с важной информацией о правильном и здоровом питании.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

С протоколом комиссии ознакомлен(а):

Семенихина Т.И. 

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлен(а):

Карамнова Н.В. 

Шуховцева О.В. 

Строганов Д.В.
Лободок М.А.

Строганов
Лободок
Лободок



муниципальное бюджетное
ветиповое общеобразовательное учреждение
«Лицей №11»

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

Дата проверки: 19.05.2022г.

Время проверки: 09.00ч.

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. Строганов Д.В. – председатель Управляющего совета, представитель родительской общественности
4. Лободюк М.А. – представитель родительской общественности

составили настоящий протокол в том, что 19 мая 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества горячего питания обучающихся с 1 по 4 классы в школьной столовой по адресу: пр.Бардина, 13.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют заявленному меню (замена дней по утвержденному цикличному меню из-за праздничных майских дней).
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии. Выход соответствует заявленному. При дегустации комиссия отметила хорошие вкусовые качества блюд. Вкус блюд соответствует, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления. Температура блюд соответствует температуре подачи блюд.
3. Санитарно-эпидемиологические требования выполняются:
 - спецодежда персонала столовой чистая и опрятная;
 - наличие у персонала столовой масок, перчаток и чепцов;
 - обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние запахи;
 - в обеденном зале есть бактерицидный рециркулятор воздуха;
 - учащиеся соблюдают правила личной гигиены: в каждом классе имеется по 2 раковины с жидким антибактериальным мылом для мытья рук, электросушитель для сушки рук, дезинфицирующие средства для рук;
 - все классные руководители сопровождают свои классы;
 - установлен новый информационный стенд около обеденного зала с важной информацией о правильном и здоровом питании.


ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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


С протоколом комиссии ознакомлен(а):


Безгинова Е.М. 

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлен(а):

Карамнова Н.В. 

Шуховцева О.В. 

Строганов Д.В. 

Лободюк М.А. 



муниципальное бюджетное
нетиповое общеобразовательное учреждение
«Лицей №11»

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

Дата проверки: 19.05.2022г.

Время проверки: 10.00ч.

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. Строганов Д.В. – председатель Управляющего совета, представитель родительской общественности
4. Лободюк М.А. – представитель родительской общественности

составили настоящий протокол в том, что 19 мая 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества горячего питания обучающихся с 1 по 4 классы в школьной столовой по адресу: ул. Кутузова, 6.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют заявленному меню (замена дней по утвержденному цикличному меню из-за праздничных майских дней). Была произведена замена рыбного биточка «Водолей» на биточек из птицы. Замена блюда согласована с Комбинатом питания.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии. Выход соответствует заявленному. При дегустации комиссия отметила хорошие вкусовые качества блюд. Вкус блюд соответствует, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления. Температура блюд соответствует температуре подачи блюд.
3. Санитарно-эпидемиологические требования выполняются:
 - спецодежда персонала столовой чистая и опрятная;
 - наличие у персонала столовой масок, перчаток и чепцов;
 - обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние запахи;
 - в обеденном зале есть бактерицидный рециркулятор воздуха;
 - учащиеся соблюдают правила личной гигиены: в каждом классе имеется по 2 раковины с жидким антибактериальным мылом для мытья рук, электросушитель для сушки рук, дезинфицирующие средства для рук;
 - все классные руководители сопровождают свои классы;
 - установлен новый информационный стенд около обеденного зала с важной информацией о правильном и здоровом питании.

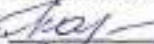
ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

С протоколом комиссии ознакомлен(а):


Мисько А.В.  _____

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлен(а):

Карамнова Н.В.  _____

Шуховцева О.В.  _____

Строганов Д.В.  _____

Лободюк М.А.  _____



муниципальное бюджетное
нетиповое общеобразовательное учреждение
«Лицей №11»

ПРОТОКОЛ № 12

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

Дата проверки: 19.05.2022г.

Время проверки: 11.00ч.

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. Строганов Д.В. – председатель Управляющего совета, представитель родительской общественности
4. Лободюк М.А. – представитель родительской общественности

составили настоящий протокол в том, что 19 мая 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества горячего питания обучающихся с 1 по 4 классы в школьной столовой по адресу: ул. Кутузова, 1 «А».

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют заявленному меню (замена дней по утвержденному цикличному меню из-за праздничных майских дней).
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии. Выход соответствует заявленному. При дегустации комиссия отметила хорошие вкусовые качества блюд. Вкус блюд соответствует, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления. Температура блюд соответствует температуре подачи блюд.
3. Санитарно-эпидемиологические требования выполняются:
 - спецодежда персонала столовой чистая и опрятная;
 - наличие у персонала столовой масок, перчаток и чепцов;
 - обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние запахи;
 - в обеденном зале есть бактерицидный рециркулятор воздуха;
 - учащиеся соблюдают правила личной гигиены: в каждом классе имеется по 2 раковины с жидким антибактериальным мылом для мытья рук, электросушитель для сушки рук, дезинфицирующие средства для рук;
 - все классные руководители сопровождают свои классы;
 - установлен новый информационный стенд около обеденного зала с важной информацией о правильном и здоровом питании.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

С протоколом комиссии ознакомлен(а):

Ивашкина И.В. 

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлен(а):

Карамнова Н.В. 

Шуховцева О.В. 

Строганов Д.В. 

Лободок М.А. 

