

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Лицей «Школа менеджеров» г. Новомосковск
ПРОТОКОЛ ЗАСЕДАНИЯ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И
КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ**

от 04 октября 2022года

Присутствовали:

Председатель комиссии Панин И.К - директор МБОУ «Лицей «Школа менеджеров»

Члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания:

Викторова Ю.Ю. – ответственная за организацию питания в школе,

Курносова М.К. - медицинская сестра,

Николаева А.Ю. - заместитель директора,

Пегушева Н.Г. - заместитель директора

Матавкина Е. А. - председатель родительского комитета МБОУ,

Левочкина О.Г. - родитель ба класса,

Максина С.Н. - родитель 5б класса,

Повестка дня:

1. Результаты рейда комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся 04 октября 2022 г. (Составление отчёта по проверке организации горячего питания в школе)

По первому вопросу выступил председатель комиссии Панин И.К.

Игорь Константинович зачитал отчет по результатам рейда комиссии 04 октября 2022 года. Комиссией отмечено, что на время проверки:

1. Составлен график дежурства учителей в столовой, составлен график приёма пищи учащимися школы.

2. Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, ежедневно, членами бракеражной комиссии (в соответствующем журнале).

3. Имеются документы на пищеблоке:

- ✓ Копии примерного десятидневного меню.
- ✓ Бракеражный журнал готовой и сырой продукции.
- ✓ Медицинские книжки работников пищеблока.
- ✓ Технологические карты.
- ✓ Инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи.
- ✓ Накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления и реализации).

4. В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному меню:

Завтрак(бюджетные деньги):

Кнели из кур, макаронные изделия отварные, чай с джемом, батон нарезной

Завтрак 5-11 классы(за родительские средства):

Сыр твёрдых сортов в нарезке, запеканка из творога с молоком сгущенным с сахаром, чай с лимоном и сахаром, батон нарезной.

Обед:

Салат из свеклы с черносливом, щи из свежей капусты со сметаной, картофельное пюре, рыба тушеная в томате с овощами (минтай), компот из смеси сухофруктов, хлеб ржано-пшеничный.

После приема пищи членами комиссии установлено: качество готовой продукции хорошее, нормы выдержаны. (Записи в бракеражном журнале)

5. Санитарное состояние столового помещения и кухни хорошее, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды.

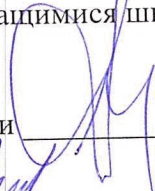
6. Имеется в достаточном количестве умывальников для мытья рук (отдельное помещение).

7. Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества.

8. Пробы меню (суточные) имеются в нужном количестве.

Выводы и рекомендации:

1. Классным руководителям 5-11 классов продолжить систематический контроль за посещаемостью столовой учащимися школы.

Председатель комиссии  /И.К.Панин/

Секретарь  /Ю.Ю.Викторова /

Председатель родительского комитета  /Матавкина Е.А./

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Лицей «Школа менеджеров» г. Новомосковск
ПРОТОКОЛ
ЗАСЕДАНИЯ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ
ПИТАНИЯ**

от 06 декабря 2022 года

Присутствовали:

Председатель комиссии Панин И.К. - директор МБОУ «Лицей «Школа менеджеров»

Члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания:

Викторова Ю.Ю. – ответственная за организацию питания в школе,

Курносова М.К. - медицинская сестра,

Николаева А.Ю. - заместитель директора,

Пегушева Н.Г. - заместитель директора

Матавкина Е. А. - председатель родительского комитета МБОУ,

Левочкина О.Г. - родитель 6а класса,

Максина С.Н. - родитель 5б класса,

Повестка дня:

2. Результаты рейда комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся 06 декабря 2022 г. (Составление отчёта по проверке организации горячего питания в школе)

По первому вопросу выступил председатель комиссии Панин И.К.

Игорь Константинович зачитал отчет по результатам рейда комиссии 06 декабря 2022 года. Комиссией отмечено, что на время проверки:

1. Составлен график дежурства учителей в столовой, составлен график приёма пищи учащимися школы.
2. Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, ежедневно, членами бракеражной комиссии (в соответствующем журнале).
3. Имеются документы на пищеблоке:
 - ✓ Копии примерного десятидневного меню.
 - ✓ Бракеражный журнал готовой и сырой продукции.
 - ✓ Медицинские книжки работников пищеблока.
 - ✓ Технологические карты.
 - ✓ Инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи.
 - ✓ Накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления и реализации).

4. В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному меню:

Завтрак(бюджетные деньги):

Омлет натуральный, какао с молоком, батон.

Завтрак 5-11 классы(за родительские средства):

Огурец в нарезке, Кнели из курицы с рисом соус красный основной Каша гречневая рассыпчатая Какао с молоком Батон нарезной

Обед:

Винегрет с растительным маслом, суп картофельный с клецками, капуста тушеная с мясом, компот из кураги, хлеб ржано-пшеничный.

После приема пищи членами комиссии установлено: качество готовой продукции хорошее, нормы выдержаны. (Записи в бракеражном журнале)

5. Санитарное состояние столового помещения и кухни хорошее, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды.

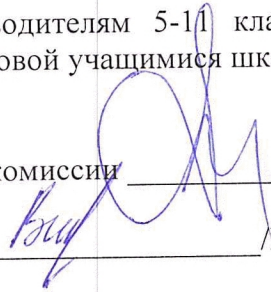
6. Имеется в достаточном количестве умывальников для мытья рук (отдельное помещение).

7. Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества.

8. Пробы меню (суточные) имеются в нужном количестве.

Выводы и рекомендации:

1. Классным руководителям 5-11 классов продолжить систематический контроль за посещаемостью столовой учащимися школы.

Председатель комиссии  /И.К.Панин/

Секретарь  /Ю.Ю.Викторова /

Председатель родительского комитета  /Матавкина Е.А./

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Лицей «Школа менеджеров» г. Новомосковск
ПРОТОКОЛ
ЗАСЕДАНИЯ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ
ПИТАНИЯ**

от 17 февраля 2023 года

Присутствовали:

Председатель комиссии Панин И.К. - директор МБОУ «Лицей «Школа менеджеров»

Члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания:

Викторова Ю.Ю. – ответственная за организацию питания в школе,

Курносова М.К. - медицинская сестра,

Николаева А.Ю. - заместитель директора,

Пегушева Н.Г. - заместитель директора

Матавкина Е. А. - председатель родительского комитета МБОУ,

Левочкина О.Г. - родитель ба класса,

Повестка дня:

3. Результаты рейда комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся 17 февраля 2023 г. (Составление отчёта по проверке организации горячего питания в школе)

По первому вопросу выступил председатель комиссии Панин И.К.

Игорь Константинович зачитал отчет по результатам рейда комиссии 17 февраля 2023 года. Комиссией отмечено, что на время проверки:

1. Составлен график дежурства учителей в столовой, составлен график приёма пищи учащимися школы.

2. Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, ежедневно, членами бракеражной комиссии (в соответствующем журнале).

3. Имеются документы на пищеблоке:

- ✓ Копии примерного десятидневного меню.
- ✓ Бракеражный журнал готовой и сырой продукции.
- ✓ Медицинские книжки работников пищеблока.
- ✓ Технологические карты.
- ✓ Инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи.
- ✓ Накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления и реализации).

4. В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному меню:

Завтрак (бюджетные деньги):

Омлет натуральный Чай с лимоном Батон

Обед(бюджетные деньги):

Рассольник Ленинградский, плов с курицей, компот из изюма, хлеб ржано-пшеничный.

Завтрак 5-11 классы(за родительские средства):

Салат «Мозаика», запеканка из творога с молоком сгущенным с сахаром, чай с лимоном и сахаром, батон нарезной.

Обед:

Салат из белокочанной капусты с морковью и яблоками, рассольник Ленинградский, плов с курицей, компот из изюма, хлеб ржано-пшеничный.

После приема пищи членами комиссии установлено: качество готовой продукции хорошее, нормы выдержаны. (Записи в бракеражном журнале)

5. Санитарное состояние столового помещения и кухни хорошее, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды.


6. Имеется в достаточном количестве умывальников для мытья рук (отдельное помещение).


7. Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества.

8. Пробы меню (суточные) имеются в нужном количестве.

Выводы и рекомендации:

1. Классным руководителям 5-11 классов продолжить систематический контроль за посещаемостью столовой учащимися школы.

Председатель комиссии  /И.К.Панин/

Секретарь  /Ю.Ю.Викторова /

Председатель родительского комитета  /Матавкина Е.А./

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Лицей «Школа менеджеров» г. Новомосковск
ПРОТОКОЛ
ЗАСЕДАНИЯ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ
ПИТАНИЯ**

от 21 апреля 2023 года

Присутствовали:

Председатель комиссии Панин И.К. - директор МБОУ «Лицей «Школа менеджеров»

Члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания:

Викторова Ю.Ю. – ответственная за организацию питания в школе,

Курносова М.К. - медицинская сестра,

Николаева А.Ю. - заместитель директора,

Пегушева Н.Г. - заместитель директора

Матавкина Е. А. - председатель родительского комитета МБОУ,

Левочкина О.Г. - родитель ба класса,

Повестка дня:

4. Результаты рейда комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся 21 апреля 2023 г. (Составление отчета по проверке организации горячего питания в школе)

По первому вопросу выступил председатель комиссии Панин И.К.

Игорь Константинович зачитал отчет по результатам рейда комиссии 21 апреля 2023 года. Комиссией отмечено, что на время проверки:

1. Составлен график дежурства учителей в столовой, составлен график приёма пищи учащимися школы.
2. Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, ежедневно, членами бракеражной комиссии (в соответствующем журнале).
3. Имеются документы на пищеблоке:
 - ✓ Копии примерного десятидневного меню.
 - ✓ Бракеражный журнал готовой и сырой продукции.
 - ✓ Медицинские книжки работников пищеблока.
 - ✓ Технологические карты.
 - ✓ Инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи.
 - ✓ Накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления и реализации).
4. В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному меню:

Завтрак (бюджетные деньги):

Каша молочная овсяная с курагой, напиток из шиповника, батон.

Обед (бюджетные деньги):

Суп гороховый, картофель отварной в молоке, котлета рыбная (минтай), компот из смеси сухофруктов, хлеб ржано-пшеничный, батон нарезной.

Завтрак 5-11 классы (за родительские средства):

Салат из сырых овощей, зразы из мяса с рисом паровые, соус красный основной, каша гречневая рассыпчатая, напиток из шиповника, батон нарезной.

Обед:

Винегрет с растительным маслом, суп гороховый, картофель отварной в молоке, котлета рыбная (минтай), компот из смеси сухофруктов, хлеб ржано-пшеничный, батон нарезной.


После приема пищи членами комиссии установлено: качество готовой продукции хорошее, нормы выдержаны. (Записи в бракеражном журнале)

5. Санитарное состояние столового помещения и кухни хорошее, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды.
6. Имеется в достаточном количестве умывальников для мытья рук (отдельное помещение).
7. Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества.
8. Пробы меню (суточные) имеются в нужном количестве.

Выводы и рекомендации:

1. Классным руководителям 5-11 классов продолжить систематический контроль за посещаемостью столовой учащимися школы.

Председатель комиссии  /И.К.Панин/

Секретарь  /Ю.Ю.Викторова /

Председатель родительского комитета  /Матавкина Е.А./