

Комплекта Осана Маршрута
 Дашини Гриво Маршрута
 ФИО: Леберда Елена Александровна
 Сидикова Анна Мариссеровна

Школа №	Дата проведения проверки	Да	Нет
6	31.01.2025		
	Вопрос		
1	Имеется ли в организации меню?	+	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	+	
	Б) да, но без учета возрастных групп		
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	+	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+	
4	В меню отсутствуют повторы блюд? (да, по всем дням; нет, имеются повторы в смежные дни)	+	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты (да, по всем дням; нет, имеются повторы в смежные дни)	+	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	+	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?		+
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	+	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?		+
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+
18	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	+	

Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.

содержание посуды в соответствии с составлением

Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд

одежда чистая, осуществляется раздачу пищи в перчатках.

Родительский контроль
 в форме взвешивания объема пищевых остатков
 после приема горячего питания обучающихся 1-4 классов

Дата 31.01.2025

Наименование блюда	Вес блюда	Количество порций	Общий вес готовой продукции	Общий вес пищевых остатков (без тары)	% пищевых остатков от общего веса готовой продукции
<i>Макароны с сыром</i>	<i>180</i>	<i>41</i>	<i>12780</i>	<i>5100</i>	<i>39%</i>

Члены комиссии:

Лебедева Е. А.
(ФИО)

[подпись]
(подпись)

(расшифровка подписи)

Ромаша И. А.
(ФИО)

[подпись]
(подпись)

(расшифровка подписи)

Клементьева О. В.
(ФИО)

[подпись]
(подпись)

(расшифровка подписи)

Свищёва А. А.

[подпись]

Маме Н. Ю.

[подпись]

[подпись]