

Родительский контроль

в форме взвешивания объёма пищевых остатков
после приема горячего питания обучающихся 1-4 классов

Дата 17 сентября 2025

Наименование блюда	Вес блюда	Количество порций	Общий вес готовой продукции	Общий вес пищевых остатков (без тары)	% пищевых остатков от общего веса готовой продукции
Тушеный картофель грибы отварные, суперу светлый в порцелане	240	137	36990	18500	50%

Члены комиссии:

Кириллова О.В.
(ФИО)

OK
(подпись)

Кириллова О.В.
(расшифровка подписи)

Лебедева Е.А.
(ФИО)

ЕА
(подпись)

Лебедева Е.А.
(расшифровка подписи)

Ромаша И.В.
(ФИО)

ИВ
(подпись)

Ромаша И.В.
(расшифровка подписи)

(ФИО)

(подпись)

(расшифровка подписи)

Комиссия Оксана Владимировна
Идеда Елена Александровна
ФИО: Ямашева Ирина Владимировна

Школа № 6		Дата проведения проверки 17.09.2025	
	Вопрос	Да	Нет
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 циклическое 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 циклическим 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 (<u>сахарный диабет, пищевые аллергии</u>)?	?	
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.

в зале чисто, мебель чистая, посуды без следов.

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

одежда сотрудников столовой чистая.