

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

Дата 25 декабря 2024

Наименование блюда	Вес блюда	Количество порций	Общий вес готовой продукции	Общий вес пищевых остатков (без тары)	% пищевых остатков от общего веса готовой продукции
<i>Оладьи с вареньем мюсли</i>	<i>160</i>	<i>75</i>	<i>12000</i>	<i>4000</i>	<i>33%</i>

Члены комиссии:

Климентьева ОО
(ФИО)

ОК
(подпись)

(расшифровка подписи)

Рашина ИО
(ФИО)

И
(подпись)

(расшифровка подписи)

Лебедева Е.А
(ФИО)

ЕА
(подпись)

(расшифровка подписи)

Селезнева Я.В

СЯ

ФИО: Смешкова Анна Владимировна
Лебедева Елена Александровна
Климентьевская Оксана Владимировна
рольме Ирина Владимировна

Школа №	Дата проведения проверки		
	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 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.

в столовой чисто, мебель intact, полуха бу склад.

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

удовлетворительное