

ФИО:

*Кириленко О.В. - ответственный по питанию
 Ракина И.В. - представитель ред. комитета 5-а класса,
 Лебедев С.А. - представитель ред. комитета 1-а класса
 Криво Н.Ю. - представитель городского ред. комитета*

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, столы чистые, посуда бу скалов.

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

одежда чистая.

Родительский контроль

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

Дата 26.11.2024

Наименование блюда	Вес блюда	Количество порций	Общий вес готовой продукции	Общий вес пищевых остатков (без тары)	% пищевых остатков от общего веса готовой продукции
<i>Творог картофельное, котлеты мажарские</i>	<i>200</i>	<i>85</i>	<i>17000 =</i>	<i>4200 =</i>	<i>25%</i>

Члены комиссии:

Филипповский О.В.
(ФИО)

О.В.
(подпись)

(расшифровка подписи)

Лебедева Е.А.
(ФИО)

Е.А.
(подпись)

(расшифровка подписи)

Голыгина И.В.
(ФИО)

И.
(подпись)

(расшифровка подписи)