

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

Дата 10.10.2025

Наименование блюда	Вес блюда	Количество порций	Общий вес готовой продукции	Общий вес пищевых остатков (без тары)	% пищевых остатков от общего веса готовой продукции
Жаппа овсяная с маком сливочная	205	132	54780	18450	33,6
Чай сладкий с сахаром	210				

Члены комиссии:

Киевська ОА
(ФНО)

(ПОДПИСЬ)

Климентьева ОВ
(расшифровка подписи)

Фамилия И.О.
(ФИО)

(ПОДПИСЬ)

Виноградова И. В.
(расшифровка подписи)

Лебедева Е.А.
(ФИО)

Евдоф
(подпись)

Леберета Е.А.
(расшифровка подписи)

Жуков Н. Ю.
(ФИО)

(ПОДПИСЬ)

Григорьев А. Ю
(расшифровка подписи)

ФИО: Кишентьева Оксана Викторовна
Медведева Елена Александровна
Яковлева Ирина Марковна
Попова Наталья Юрьевна

Школа № 6		Дата проведения проверки 10.10.2025	
	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 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 (<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.

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

одежда сотрудников чистая.