

ФИО:

Климентова Ирина Владимировна  
 Рашина Ирина Владимировна  
 Обедова Елена Александровна  
 Якана Наталья Юрьевна

20.01.2025

Школа №	Дата проведения проверки	Да	Нет
	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.

взламисто, посуда в надметалдеи состоянии.

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

одежда сотрудников чистая

### Родительский контроль

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

Дата 20.04.2025

Наименование блюда	Вес блюда	Количество порций	Общий вес готовой продукции	Общий вес пищевых остатков (без тары)	% пищевых остатков от общего веса готовой продукции
Таша ристанал с маслом сливочным	260	78	20280	4200	21%

Члены комиссии:

Камалетова ОВ  
(ФИО)

ОВ  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка подписи)

Либедина Е.А.  
(ФИО)

ЕА  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка подписи)

Ромашова ИВ  
(ФИО)

ИВ  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка подписи)

Ирина Н.Ю.

Ирина

Ирина