

ФИО: Анисимова Ольга Леонидовна, Дружинина Александра Васильевна, Федорова Анастасия Сергеевна

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), состоянии обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.

Состояние обеденной мебели - хорошее  
Столовая посуда - хорошая  
Салфетки отсутствуют.

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

О.Л. Федорова О.А. Анисимова А.М. Дружинина

### Родительский контроль

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

Дата 19.09.2024

Наименование блюда	Вес блюда	Количество порций	Общий вес готовой продукции (гр)	Общий вес пищевых остатков (без тары)	% пищевых остатков от общего веса готовой продукции
Паштет "Дружба" с мясом свиным	200/10	116	23100 7034	5050	20,3

Итого 350,0  
Итого 470

Члены комиссии:

Полова  
Карадина Светлана

(ФИО)

[Подпись]

(подпись)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка подписи)

Дружинина  
Александра Владимировна

(ФИО)

[Подпись]

(подпись)

Дружинина СВ.

(расшифровка подписи)

Иванко Елена  
Наталья Юрьевна

(ФИО)

[Подпись]

(подпись)

Иванко

(расшифровка подписи)

Контрольное взвешивание

$$7034 \text{ кг} / 5 = 206,8 \text{ гр}$$

ФИО: Редина А.И., Дружинина А.В.

Школа № <u>7 г. Новодвинск</u>		Дата проведения проверки <u>8.10.2024</u>	
	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.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Наличие<sup>+</sup> и состояние санитарной<sup>+</sup> одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд

А.И. Редина

А.В. Дружинина

ФИО: Дружинин А.В., Родионов А.У.

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.

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