

№	вопрос	да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	а) да для всех категорий учащихся	+
	б) да, но без указания категорий	
	в) меню нет	
2	Вывешено ли цикличное меню, для ознакомления родителей и детей	
	а) да	+
	б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	а) да	+
	б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	а) да, по всем датам	+
	б) нет, имеются повторы блюд	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда продукты	
	а) да, по всем дня	
	б) нет, имеются повторы смежные дня	
6	Соответствуют ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	а) да	+
	б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании бракеражной комиссии	
	а) да	+
	б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	а) да	+
	б) нет	
9	Выявлены ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)	
	а) да	
	б) нет	+
10	Созданы ли условия для организации питания для детей с учетом особенностей здоровья	
	а) да	+
	б) нет	
11	Проводится ли уборка помещения после каждого приема пищи?	
	а) да	+
	б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	а) да	+
	б) нет	
13	Обнаруживалось ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности	
	а) да	
	б) нет	-
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил гигиены?	
	а) да	+
	б) нет	

15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	а) да	
	б) нет	—
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	а) да	—
	б) нет	—
17	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	а) да	
	б) нет	—

Дополнительные замечания:

Подписи членов комиссии:

Чайникова Н.Е. соц. педагог (подпись)

Лаврова И.Е. (подпись)

Справка

Комиссия в составе: Казарцева И.С. – социальный педагог и представители родительской общественности: Пешкова М.С., (родитель 1а кл.), Мишура Е.В.(родитель 2а кл.) провела 17.11.23г. проверку организации горячего питания и санитарного состояния столовой МОУ «СОШ№9».

Цель проверки: качество приготовленных блюд, кулинарных изделий, санитарного состояния кухни и подсобных помещений столовой.

Время проверки: с 9ч.45 мин. до 10ч. 30 мин.

На момент проверки в столовую на завтрак приходили 1,2 классы. Около столовой расположены раковины, имеется мыло в наличии, есть сушильные аппараты. Дети в столовую приходят с учителем, моют руки. Заходя в столовую дети знают свои места, проходят к своим столам.

На столах накрыто. Заявленное меню соответствует предлагаемому завтраку. Дети ели хорошо. Наблюдались дети, которые не доедали предлагаемый завтрак. Наблюдается, что дети не очень хорошо пьют какао. Отходов не много. После приема пищи учащиеся организовано с учителем выходят из столовой.

В свободной продаже у буфета имеет меню, можно приобрести холодные и горячие блюда, хлебобулочные изделия, различные напитки.

Также в столовой есть микроволновая печь, по желанию, под присмотром педагогов, учащиеся могут разогреть пищу.

После того как все учащиеся вышли из столовой была проведена уборка.

В пищеблоке посторонних не наблюдается. Работники столовой работают в перчатках и спецодежде.

В столовой оформлен информационный стенд по здоровому питанию. Имеется информация о меню для различной категории учащихся.

Пробы суточной продукции в наличии имеются. Карточки калькуляции и технологии приготовления блюд заполняются в установленной форме. Ежедневный бракераж готовой продукции ведется медработником.

На момент проверки замечаний не выявлено.

Казарцева И.С. соц. педагог Казарцева

Пешкова М.С. Пешкова