

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

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

Дополнительная информация:

На момент проверки замечаний нет

Подписи членов комиссии:

Секр. Себякина О.В.
Мед. Мещеря Е.В.
Заслуж. Заслуженная В.С.

СПРАВКА

Комиссия в составе соц. педагога Казарцевой И.С., зам. директора по УВР Ершовой М.В. и представителей родительской общественности: Мишуры Е.В., Золоторевой В.С., Собяниной О.В провела 25 апреля 2025г. проверку организации горячего питания учащихся школы и санитарного состояния столовой МОУ «СОШ№9».

Цель проверки: проверить качество приготовленных блюд, меню, санитарное состояние столовой, кухни, организацию питания учащихся, соблюдение гигиенических норм.

На момент проверки в столовой чисто, работники кухни работают в спец. одежде (костюмах, фартуках, перчатках, колпаках). Посторонних в пищеблоке нет. На стендах имеется цикличное меню, меню на каждый день, меню для различных категорий учащихся с указанием возрастной категории, есть меню для детей с особенностями пищеварения (аллергия). На стенде имеется информация о полезной и здоровой пище.

Меню соответствует накрываемой продукции. Посуда целая, небитая. Заполняется журнал бракеражный журнал.

Для завтраков учащихся отведено 2 большие перемены, продолжительностью по 20 минут. На перемене после третьего урока учащиеся 3-4 классов к столовой приходят вместе с классным руководителем. Около столовой есть умывальники, мыло, электросушители в достаточном количестве. Перед столовой дети моют и сушат руки и организовано проходят к столам. Дети знают свои места. После приема пищи дети самостоятельно убирают посуду. После чего дети с классным руководителем выходят из столовой. Наблюдаются учащиеся, которые плохо едят, на тарелках имеются остатки пищи. Но учащихся, которые съедают полностью предлагаемую порцию большинство. Остатков пищи – среднее количество.

В столовой есть дежурный класс, который помогает учащимся начальной школы убирать посуду, в накрывании столов дежурные не участвуют.

После окончания перемены, когда все дети вышли из столовой производится влажная уборка.

На момент проверки замечаний нет.

25.04.2025г.