Справка контроля питания

обучающихся Центра образования № 5 «им. 63-го Угличского пехотного полка»

от 15.10.2026

Комиссия от Совета родителей в составе:

1 Поздняева А.Н

2 Воронцова И.И

3 Федорова Л.А.

Провела проверку организации питания обучающихся в школьной столовой.

Результаты проверки:

Показатели	*Балл (по 10-бальной шкале)*
Температурный режим подаваемых блюд	—
Органалептические показатели (запах, цвет)	8
Организация питьевого режима	1 / холодного присутствует
Соблюдение гигиенических норм	8
Организация режима подачи блюд	9
Состояние посуды	9
Процент «съедаемости» готовой продукции	67 %

Отзывы и предложения:

кол-во 119п × 250р = 29.75 п

отходы 10п

в меню не совпадают запеканка и кисель

гигиена очень не вкусная, пецкая

для 9 п творога очень сухой

Члены Поздняева АН

Федорова ЛА

Воронцова И.И

Приложение 2
к МР 2.4. 0180-20

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 15.10.26 Бездиева А.Ч, Воронцова Ж.Л
Инициативная группа, проводившая проверку: Федорова Л.А.

	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	+
	В) 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 дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	+
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	+
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	+
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	+
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений 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	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	-
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	+
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	-
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	+
	Б) да	

Козлачева Л.Н.
Федорова Л.А.
Вдовкова И.К.