

КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ  
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДСКОГО ОКРУГА "ГОРОД КАЛИНИНГРАД"  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ГОРОДА КАЛИНИНГРАДА  
ГИМНАЗИЯ № 32

СПРАВКА

О результатах родительского контроля организации питания обучающихся МАОУ  
гимназии № 32 от 12.12.25.

В результате родительского контроля было выявлено следующее:

1. Созданы условия для соблюдения личной гигиены учащихся перед и после приема пищи; в начальных классах ведется непрерывное наблюдение классных руководителей за качеством соблюдения всех гигиенических норм учащимися.
2. В обеденном и кухонном залах соблюдаются все меры гигиены, употребляются разрешенные в детских учреждениях средства дезинфекции, моющие средства; следов насекомых в помещении столовой и пищеблока не наблюдалось..
3. В столовой имеются графики дезобработки помещений с подписями ответственного работника и отметками об исполнении, графики включения рециркуляторов, график проветривания столовой.
4. В столовой гимназии имеется циклическое меню, составленное с учетом возрастных групп учащихся, которое вывешено в обеденном зале в месте, доступном учащимся, родителям; кроме того, циклическое меню размещено на официальном сайте гимназии.
5. Циклическое меню исключает ежедневное повторение сочетания блюд.
6. Все заявленные в меню блюда были представлены.
7. В меню отсутствуют запрещенные в детском питании блюда и продукты.
8. Количество приемов пищи, регламентированное циклическим меню, соответствует режиму функционирования гимназии (работа в одну смену); график работы столовой обеспечивает питанием обучающихся с учетом реализации программ внеурочной деятельности и дополнительного образования.
9. Блюда к моменту начала питания были оптимальной температуры.
10. В гимназии имеется приказ о бракеражной комиссии, от каждой партии пищи снимается бракеражный контроль.
11. У технического персонала и сотрудников пищеблока имеются маски с указанием времени использования.
12. Технология приготовления пищи и состав продуктов обеспечивает условия для питания обучающихся с аллергическими и обменными нарушениями здоровья.

Меню на 12.12.2025

<b>Завтрак</b>
Запеканка творожная золотистая
Хлеб пшеничный, обогащенный йодоказеином
Чай с шиповником

Фрукты (яблоко)
Обед
Салат морковный
Суп картофельный с мясными фрикадельками
Тефтели из говядины и свинины с соусом томатным
Картофель отварной
Хлеб пшеничный, обогащенный йодоказеином
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный йодоказеином
Компот из свежих яблок

1. Рябухина Г.П. представитель 4б класса;
2. Мирончик А.А., представитель 6б класса;
3. Суворова К.А., представитель 8л класса.

*Али*  
*Али*  
*Суворова*

С актом ознакомлен:

Ответственный за питание



И.В. Воробьева

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

Рыженин Г.П. [подпись]  
 Мейерсон А.А. [подпись]  
 Сиворова К.А. [подпись]

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	