

комиссии по контролю организации питания
обучающихся ГКОУ «Слащевская школа-интернат»
(реализация мероприятий родительского контроля)

Дата проведения: «14» 11 2024 годМесто проведения: шк. столоваяПредседатель комиссии: Андреева ИЕЧлены комиссии: Алексеева СВ Вартушова НГ

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Вопрос	Ответ да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования	<u>да</u>
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном месте для ознакомления?	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	<u>да</u>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	А) да, по всем дням	<u>да</u>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования учреждения?	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии? (за период между очередными проверками)	
	А) да	
	Б) нет	<u>нет</u>
10	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	<u>нет</u>
11	Качественно ли проведена уборка помещений на момент проверки комиссии?	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	
12	Обнаруживались ли в помещениях столовой насекомые, грызуны	

	или следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	нет
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	нет
14	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	нет
15	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд?	
	А) да	
	Б) нет	
16	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	нет
17	Соблюдены ли требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах?	
	А) да	да
	Б) нет	
18	Соответствует ли наличие необходимого инвентаря, посуды, моющих и дезинфицирующих средств, санитарной одежды и одноразовых перчаток санитарным требованиям?	
	А) да	да
	Б) нет	
19	Соблюдаются ли графики питания, дежурства педагогических работников?	
	А) да	да
	Б) нет	
20	Соблюдаются ли учащимися гигиенические навыки питания, сортировка стола, культура приема пищи, поведения в столовой?	
	А) да	да
	Б) нет	

Другие замечания нет

Вывод: Приготовленные блюда соответствуют утвержденному меню, дети в основном довольны, пищевых отходов очень мало, обучающиеся соблюдают правила личной гигиены.

Акт подписали: Директор ИЕ Дудра
Картушина А.Г. Капитан
Александрова С.В. Аминь