

Акт № 9  
комиссии по контролю организации питания  
обучающихся ГКОУ «Слащевская школа-интернат»  
(реализация мероприятий родительского контроля)

Дата проведения: « 17 » января 2024 год  
Место проведения: школьная столовая

Председатель комиссии: Андреева ИЕ  
Члены комиссии: Карпушина ИГ Алещенко СВ

В ходе проверки установлено:

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

	или следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	нет
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) 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	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: В классе все документация по предоставле  
нию горячего питания школьников  
составленное меню и качество приготовления  
пищи в соответствии с нормами  
Оценки - удовлетворительная.

Акт подписали:.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....