

Акт № 16

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

Дата проведения: « 6 » мая 2026 год

Место проведения: шк. столовая

Председатель комиссии: Дирякина
Члены комиссии: Коновалова, Плещинская

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	✓
	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 месте для ознакомления?	
	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 учреждения?	
	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 между очередными проверками)	
	А) да	
	Б) нет	✓
10	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Качественно ли проведена уборка помещений на момент проверки комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Обнаруживались ли в помещениях столовой насекомые, грызуны	

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

Другие замечания _____

Вывод: Проведено контрольное обследование и документация меньшей комиссии порций. Отмечено что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует требованиям предельным порциям соответствующим меню и возрастной потребности детей.

Все мытье рук осуществляется равномерно с мылом мыльной сушкой руки при помощи электросушилки, соблюдая т.б.

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

