

Акт № 17  
комиссии по контролю организации питания  
обучающихся ГКОУ «Слащевская школа-интернат»  
(реализация мероприятий родительского контроля)

Дата проведения: « 19 » мая 2026 год  
Место проведения: шк. столовая

Председатель комиссии: Андреев  
Члены комиссии: Колесников Александров

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	✓
	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	✓
	Б) нет	
<b>3</b>	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном месте для ознакомления?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
<b>4</b>	<b>В меню отсутствуют повторы блюд?</b>	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
<b>5</b>	<b>В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?</b>	
	А) да, по всем дням	✓
	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	✓
	Б) нет	
<b>7</b>	<b>Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
<b>8</b>	<b>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?</b>	
	А) да	✓
	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	✓
<b>10</b>	<b>Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
<b>11</b>	<b>Качественно ли проведена уборка помещений на момент проверки комиссии?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
<b>12</b>	<b>Обнаруживались ли в помещениях столовой насекомые, грызуны</b>	

	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 не выявлено

Вывод: В ходе проверки установлено следующее:  
 уборка, соблюдение санитарных правил, соблюдение правил приема пищи, приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологией, есть в наличии суточные карты, которые хранятся в компьютерной программе, температура блюд, объем и калорийность соответствует нормам.

Акт подписали: Акт Акт  
Акт Акт  
Акт Акт