

**Акт № 5 комиссии по контролю организации
питания обучающихся ГКОУ «Среднеахтубинская школа – интернат»
(реализация мероприятий родительского контроля)**

Дата проведения: « 10 » 11 2023 год.

Место проведения: ГКОУ «Среднеахтубинская школа – интернат»

Комиссия в составе: 5 человек.

Председатель комиссии: Скоарева Наталья Васильевна

Члены комиссии: Жупилова Елена Викторовна, Жыломицкая Наталья Федоровна, Туркина Наталья Михайловна, Бурунова Тамара Николаевна.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение санитарно-гигиенических требований.

№	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в организации меню?	да
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	да
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	да
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	да
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	да
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	да.
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да.
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	нет.
11.	Проводится ли уборка помещений после приема пищи?	да
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	да
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	нет
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да

15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил гигиены?	нет
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	нет
17.	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет.

Результаты проверки: - санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
 - все сотрудники пищеблока в униформе;
 - две мыльные руки и моемое раковина с горячей суше-
 рдью при помощи электросушилок, используют дез-
 средства;
 - санитарное меню и качество приготовленной пищи соответствуют требованиям.

Вывод/рекомендации: Оценка работы пищевой столовой признана удовлетворительной.

Председатель комиссии: Сносар / Сносарева З.В.
 Члены комиссии: [подпись] / Колесниченко Н.Ф.
 [подпись] / Суслова И.В.
 [подпись] / Буркина М.М.
 [подпись] / Турчкова Т.М.