

**Акт № 10 комиссии по контролю организации
питания обучающихся ГКОУ «Среднеахтубинская школа – интернат»
(реализация мероприятий родительского контроля)**

Дата проведения: « 09 » 02 2024 год.

Место проведения: ГКОУ «Среднеахтубинская школа – интернат»

Комиссия в составе: 5 человек.

Председатель комиссии: Сносарева Н.В.

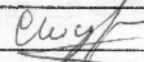
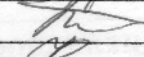

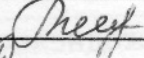
Члены комиссии: Бурунова Т.А., Буденная Н.М.,
Богарникова В.Н., Колошичева Н.Ф.

Цель проверки: Соблюдение санитарно-гигиенических
норм при посещении столовой организации.

№	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?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	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: - при посещении столовой персонал всегда заходит в фартуке; обслуживающий персонал не посылает детям мыть руки с мылом
 - при мытье рук используются раковины с горячей водой
 - сушат руки при помощи бумажных полотенец, и если нет, то с помощью фена
 - в обеденный зал нагрудный ампла надет для 4-х обслуживающих, персонал не касается лифта
 Вывод/рекомендации: санитарно-гигиенические нормы соблюдены и персоналом соблюдены при посещении столовой

Председатель комиссии: Сусарева И.А. 
 Члены комиссии: Кочетков И.И. 
 Кочетков И.И. 
 Гуреева О.И. 
 Буренкова И.И. 