

**Акт № 12 комиссии по контролю организации
питания обучающихся ГКОУ «Среднеахтубинская школа – интерна
(реализация мероприятий родительского контроля)**

Дата проведения: « 27 » 02 2025

Место проведения: Знак, Гиреев-
мучбинские школы - интерна

Комиссия в составе: 6 человек.

Председатель комиссии: Сносарева Н. В

Члены комиссии: Буденная Н. М, Бурдунова Т. Н, Пешкова Е. И,
Богарникова В. Н, Колосинцева Н. Ф

Цель проверки: соответствие СанПиН утвержденному меню,
дежурные СанПиН

№	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в организации меню?	
	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: - блюда соответствуют утвержденному меню;

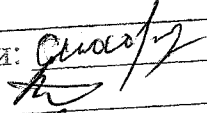
- при опросе детей выяснено, что блюда нравятся всем участникам;

- при дегустации отмечены высокие качества блюд;

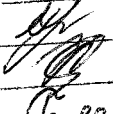
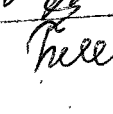
- блюда подавались горячие, оставшиеся не съеденными;

- сотрудники соблюдают санитарно-гигиенич. норм.

Вывод/рекомендации: работа пищеблока, пищевого пункта удовлетворительной

Председатель комиссии:  / Сазонова С. В.

Члены комиссии:

 / Буренков Н. М.
 / Костомаров С. В.
 / Киселев А. А.
 / Бурдаков А. М.