

**Акт № 2 комиссии по контролю организации  
питания обучающихся ГКОУ «Среднеахтубинская школа – интерна  
(реализация мероприятий родительского контроля)**

Дата проведения: «25» 09 2025

Место проведения: ГКОУ «Среднеахтубинская школа – интерна  
Среднеахтубинская школа – интерна

Комиссия в составе: 5 человек.

Председатель комиссии: Смолярева Н.В.

Члены комиссии: Буденная Н.М., Колосовцева Н.Ф.,  
Порватова Н.В., Маммаева О.С.

Цель проверки: создание условий для соблюдения детьми правил личной гигиены, соответствующие Саног  
гигиеническому делу.

| №   | 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: - в столовой созданы условия для соблюдения детьми санитарно-гигиенических условий.  
 - после каждого приема пищи проводится уборка помещений.  
 - блюда соответствуют утвержденному меню.  
 - количество приготавливаемой пищи соответствует потребностям.

Вывод/рекомендации: работа столовой признана удовлетворительной

Председатель комиссии: В.М. / Сосорова Г. В.  
 Члены комиссии: Портатова  
Иванова / Мамасва О. С.  
Буренко Н. В.  
Медведева Г. В.