

АКТ

Комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

Дата и время проведения проверки: 26 февраля 2025 14:00

Члены комиссии, проводившие проверку:

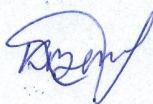
Кариценова С.В., Новичкова Мария С.,
Корбашева Г.В.

| №п/п | Показатель качества/вопрос | Да | Нет |
|---|---|----|-----|
| Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены | | | |
| 1. | Имеет доступ: | | |
| | - раковинам для мытья рук; | + | |
| | - мылу и антисептикам; | + | |
| | -средствам для сушки рук. | + | |
| 2. | Обучающиеся пользуются созданными условиями | + | |
| Санитарно- техническое состояние помещений для приема пищи | | | |
| 3. | Помещение для приема чистое | + | |
| 4. | Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи | + | |
| 5. | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии | + | |
| 6. | Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют | + | |
| 7. | Обеденные столы чистые (протерты) | + | |
| 8. | Обеденные столы и стулья без видимых повреждений | + | |
| 9. | На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага | + | |
| 10. | Столовая посуда без сколов и трещин | + | |
| Режим работы помещений для приема пищи | | | |
| 11 | Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися | + | |
| 12 | Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи | + | |
| Рацион питания | | | |
| 13 | Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования | + | |
| 14 | В основном меню отсутствуют повторы блюд | + | |
| 15 | Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в | + | |

| | | | |
|------------------------------|--|---|---|
| | образовательной организации | | |
| 16 | Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей | + | |
| 17 | Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены | | + |
| 18 | В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда | + | |
| 19 | Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей | + | |
| 20 | Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах | + | |
| Культура обслуживания | | | |
| 21 | Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду | + | |
| 22 | Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит | + | |
| Оценка блюд | | | |
| 23 | Качество приготовления 1-х блюд | 5 | |
| | | | |
| 24 | Качество приготовления 2-х блюд | 5 | |
| | | | |
| 25 | Качество приготовления салатов | 5 | |
| | | | |

Члены комиссии:

Каризонова Светлана Валерьевна



Соломонова Василиса Александровна

Струкова Ирина Николаевна

Новицкая Мария Сергеевна



Корбанева Татьяна Васильевна

