

# ГООУ «Центр образования, реабилитации и оздоровления»

## АКТ

### Комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

Дата и время проведения проверки: 19.05.2025

Члены комиссии, проводившие проверку:

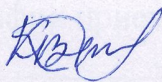
Каризанова С.В., Сиренкова И.Н., Жарбанова Т.В.

| №п/п                                                              | Показатель качества/вопрос                                                                                  | Да | Нет |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| <b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>  |                                                                                                             |    |     |
| 1.                                                                | <b>Имеет доступ:</b>                                                                                        |    |     |
|                                                                   | - раковинам для мытья рук;                                                                                  | +  |     |
|                                                                   | - мылу и антисептикам;                                                                                      | +  |     |
|                                                                   | -средствам для сушки рук.                                                                                   | +  |     |
| 2.                                                                | Обучающиеся пользуются созданными условиями                                                                 | +  |     |
| <b>Санитарно- техническое состояние помещений для приема пищи</b> |                                                                                                             |    |     |
| 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 (протертые)                                                                          | +  |     |
| 8.                                                                | Обеденные столы и стулья без видимых повреждений                                                            | +  |     |
| 9.                                                                | На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага                                                    | +  |     |
| 10.                                                               | Столовая посуда без сколов и трещин                                                                         | +  |     |
| <b>Режим работы помещений для приема пищи</b>                     |                                                                                                             |    |     |
| 11                                                                | Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися                                                        | +  |     |
| 12                                                                | Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи | +  |     |
| <b>Рацион питания</b>                                             |                                                                                                             |    |     |
| 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   | + |  |
| <b>Культура обслуживания</b> |                                                                                        |   |  |
| 21                           | Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду    | + |  |
| 22                           | Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит                                  | + |  |
| <b>Оценка блюд</b>           |                                                                                        |   |  |
| 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

