

**АКТ**

**Комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся**

Дата и время проведения проверки: 18.09.2014 14<sup>00</sup> - 14<sup>30</sup>

Члены комиссии, проводившие проверку:

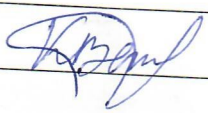

Сирцова Ирина Николаевна

Каризанов Евгений Валерьевич

№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	+	
24	Качество приготовления 2-х блюд	+	
25	Качество приготовления салатов	+	

**Члены комиссии:**

Каризонова Светлана Валерьевна	
Соломонова Василиса Александровна	
Струкова Ирина Николаевна	
Новицкая Мария Сергеевна	
Корбанева Татьяна Васильевна	