

**Акт проверки № 2**  
**комиссией по родительскому контролю**  
**над организацией питания обучающихся**  
**в ГБОУ «Шумихинская школа-интернат»**

На основании приказа № 125 от 02.09.2024г

Была проведена проверка организации питания (обед)

Время проверки: 18.10.2024г, 12.10

Проверку провели:

Корошкова Т.А., председатель комиссии;  
Защиряева Н.В., член комиссии, родитель;  
Буряева И.С., член комиссии, родитель

При проведении проверки присутствовали:

Шеф-повар Чудинова О.В.,  
повар Буряев А.А.

В ходе проведения проверки:

– выявлены нарушения:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

– сформированы предложения:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложения к акту:

аудиторный лист № от 18.10.2024г

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

<u>Буря</u>	/	<u>Буряева И.С.</u>
<u>За</u>	/	<u>Защиряева Н.В.</u>
<u>Кор</u>	/	<u>Корошкова Т.А.</u>
_____	/	_____

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта получил(а):

Чуд Чудинова О.В.  
Буряев Буряев И.А.

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю  
над организацией питания обучающихся  
в ГБОУ «Шумихинская школа-интернат» №2**

Дата и время проведения проверки: 18.10.2024г. 12.10

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Коростелева Т. В., председатель комиссии зам. дир. по ВР

Замурымова Н. В., член комиссии, родитель;

Бужарева И. С., член комиссии, родитель.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
<b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:		
	– к 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 пищи 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	✓	
<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	✓	

Член(ы) комиссии:

Бул / Бунарева И.С.

Зан / Затиряева Н.В.

Кол / Коростина Т.А.

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_