

**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**  
государственное казенное общеобразовательное учреждение Ростовской области  
«Центр образования детей с ограниченными возможностями здоровья»

Акт № 3

проверки организации горячего питания для обучающихся, воспитанников  
в столовой образовательной организации

Дата проведения проверки: 17.03.2022

Цель проверки: контроль соблюдения графика питания обучающихся, воспитанников, соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм выдачи обедов, соблюдения санитарно-эпидемиологических требований.

Состав комиссии:

Головнева М.А. заместитель директора по ВР, Шилкина А.И. учитель, уполномоченный по правам ребенка, Яценко С.С. родитель.

	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?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
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 регламентированию цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)	
	А) нет	нет
	Б) да	

10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	нет
11	Проводится уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	

**Вывод:** график приема пищи обучающимися, воспитанниками соблюдается; приготовленные блюда соответствуют перспективному меню, вывешенному на стенде; качество обедов на хорошем уровне; в столовой образовательной организации соблюдены все санитарно-эпидемиологические требования; педагогический коллектив сопровождает обучающихся в столовую; обучающиеся знают правила поведения в столовой, соблюдают гигиенические правила.

Головнева М.А.

Шилкина А.И.

Яценко С.С.