

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЛАСТНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ЛИПЕЦКОЙ ОБЛАСТИ «ЦЕНТР НЕПРЕРЫВНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОСОБЫМИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМИ ПОТРЕБНОСТЯМИ»  
«Траектория»

**АКТ**

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

Дата и время проведения проверки: 13.05.2024г., 12<sup>30</sup>

Члены Комиссии, проводившие проверку:

Терман Т.Н., Нотикова С.А., Федорова Т.В.,  
Черкасова Н.В., Дроздова В.П.

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

|                              |                                                                                                                                     |    |  |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| 15                           | Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации | да |  |
| 16                           | Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей                                                                                | да |  |
| 17                           | Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены                                              | да |  |
| 18                           | В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда                                                                                  | да |  |
| 19                           | Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей                                                               | да |  |
| 20                           | Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах                                                | да |  |
| <b>Культура обслуживания</b> |                                                                                                                                     |    |  |
| 21                           | Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду                                                 | да |  |
| 22                           | Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит                                                                               | да |  |

Члены комиссии:

Герман Т.Н.

Новикова Е.А.

Федорова Г.В.

Черкасова Н.В.

Дроздова В. П.