

**АКТ
О РЕЗУЛЬТАТАХ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ, ВОСПИТАННИКОВ**

(сформируется на бланке внутренней документации образовательной организации)

«27» 10 2022 г.

№ 1

Цель проведения общественного контроля: Комплексная оценка организации и качества питания обучающихся, воспитанников КОУ «Нефтеюганская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

Сроки проведения: с «27» 10 2022 по «27» 10 2022

Методы контроля: анкетирование обучающихся, воспитанников визуальный осмотр, проверка документации

Данный акт составлен членами мобильной группы контроля организации и качества питания в составе:

1. Жидоваева Н.В., зам. дир. по ЧРР
2. Шаймуратовва Г.А., инж. повар.
3. Тусеевотова Р.И., специалист по ОТ
4. Кукеркина Д.В., фельдшер
5. Курманов О.В., фельдшер УЗ
6. Салимеева И.И., представитель проф. сообществ (по имени)

составили настоящий акт в том, что был проведен контроль качества питания обучающихся, воспитанников КОУ «Нефтеюганская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья».

В ходе контроля было установлено:

В учреждении для всех возрастных групп
имеется меню. Меню ежедневно размещается
на официальном сайте, стенде. Отсутствует
новый бренд. Имеется информация о факельной
коллекции, факель. коллекция ежедневно
работ с фиксацией в журнале.

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ВОСПИТАННИКОВ

Дата 27.10 2022 г.

Состав мобильной группы Г.В. Колосовалова, Д.А. Влад. Суряшова,
Р.М. Тимургулова, Д.В. Кудряшова, О.В. Кудряшова
Ф.И. Савиных

	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в организации меню?	да
	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?	да
	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 регламентированное 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?	да
	А) 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) да	
	Б) нет	нет
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	

	А) да	да
	Б) нет	
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да
	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) да	
	Б) нет	нет
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) да	
	Б) нет	нет
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	нет
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	нет