

АКТ №3

**проведения проверок качества питания обучающихся
от 12 декабря 2024**

Комиссия в составе:

Привалова С. А. - ответственный за организацию питания;
Величкина Е. А.- член общественно-административного контроля;
Багрова З.Р.- представитель родительской общественности;
Хаустова И.В.- представитель родительской общественности;

Проверено:

Контроль взвешивание порций готовой продукции. (1 смены)
Соблюдение санитарных требований персоналом столовой, санитарному состоянию
мытья посуды.

В ходе проверки установлено:

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания.
В обеденном зале вывешено, утвержденное директором образовательного учреждения
меню, в котором указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий н
12.12.2024
- Было проведено членами комиссии порций контрольное взвешивание и дегустация.
- Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.
-Порции соответствуют возрастной потребности детей.

Рекомендации:

Членам комиссии осуществлять контроль соблюдения требований СанПиН 2.3./2.4.3590-20

Привалова С. А. 

Величкина Е. А. 

Багрова З.Р. 

Хаустова И.В. 

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 12.12.2024

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Тривалова С.А.
2. Величкина С.А.
3. Багрова З.Р.
4. Хачатова И.В.
5. _____

	Вопрос	Да/нет
	Имеется ли в гимназии меню?	
1	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
2	А) да	✓
	Б) нет	
	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
3	А) да	✓
	Б) нет	
	Соответствует реализациях блюд ежедневному меню?	
4.	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы	
	Каково санитарно-техническое содержание обеденного зала (мебель, посуда и т.д.)	
Б.	А) удовлетворительное	✓
	Б) неудовлетворительное	
	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	
6.	А) да	✓
	Б) нет	

