

**АКТ № 4**

**проведения проверок качества питания обучающихся  
от 25 декабря 2024**

**Комиссия в составе:**

Привалова С. А. - ответственный за организацию питания;  
Величкина Е. А. - член общественно-административного контроля;  
Волобоева О.И. - представитель родительской общественности;  
Жукова М.В. - представитель родительской общественности;

**Проверено:**

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

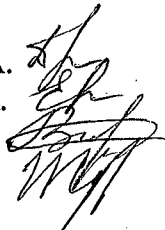
**В ходе проверки установлено:**

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 на 25.12.2024  
- 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 2.4.5.2409-08

Привалова С. А.  
Величкина Е. А.  
Волобоева О.И.  
Жукова М.В.



Оценочный лист

Дата проведения проверки: 25.12.2024

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Дривалова С.А.
2. Великина Е.А.
3. Володеева О.И.
4. Шуркова М.В.
5. \_\_\_\_\_

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

7.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	
	А) нет	✓
	Б) да	
10	Проводится ли уборка помещения между приемами пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	✓
12	Ваша оценка организации горячего питания в гимназии (пожелания и замечания)	
	<p>Организация горячего питания в моч гимназии то осуществляется на домашнем уровне.</p> <p><i>гср</i></p> <p><i>гср</i></p> <p><i>гср</i></p> <p><i>гср</i></p>	