

АКТ

**проведения проверок качества питания обучающихся
от 25 февраля 2022 г**

Комиссия в составе:

Привалова С. А. - ответственный за организацию питания;
Меньшенина Т.М.- представитель родительской общественности;
Лях Н.А. - представитель родительской общественности;
Батищева С.А. - представитель родительской общественности;

Проверено:

Контроль взвешивание порций готовой продукции. (2 смена)
Соблюдение противоэпидемических мероприятий: требований к масочному режиму, санитарному состоянию мытья посуды.

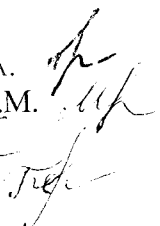
В ходе проверки установлено:

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 25.02.2022г.
- 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.
Меньшенина Т.М.
Лях Н.А.
Батищева С.А.



Дата проведения проверки: 23.02.2022

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Михайленко М.А. учр. Б
2. Лох Н.А. 2-а
3. Михайлова С.С. 2-а
4. _____
5. _____

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в гимназии 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
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4	Соответствует реализация блюд ежедневному меню?	
	А) да, по всем дням	да
Б.	Каково санитарно-техническое содержание обеденного зала (мебель, посуда и т.д.)	
	А) удовлетворительное	да
	Б) неудовлетворительное	
6.	Наблюдение и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	
	А) да	да
	Б) нет	

7.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	Проводится ли уборка помещения между приёмами пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	нет
12	Ваша оценка организации горячего питания в гимназии (пожелания и замечания)	
	Питание детям нравится. Меню разнообразное	
	Все блюда вкусные, разные	
	Хочу рассмотреть вопрос с организацией	
	в меню фруктов и овощей, салатов	
	из овощей, свежих, молочных	