

АКТ № 13

**проведения проверок качества питания обучающихся
от 11 марта 2026**

Комиссия в составе:

Привалова С. А. - ответственный за организацию питания;
Величкина Е. А. - член общественно-административного контроля;
Пронкина В.В. - представитель родительской общественности;
Пономарева В.В. - представитель родительской общественности;

Проверено:

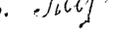
Контроль взвешивание порций готовой продукции. (1 смены)
Соблюдение санитарных требований персоналом столовой, санитарному состоянию мытья посуды.

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 11.03.2026
- 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. 
Пронкина В.В. 
Пономарева В.В. 

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 11 марта 2026

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Тривалова С.А.
2. Величкина С.А.
3. Менкина В.В.
4. Пончаларева В.В.
5. _____

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

Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?

А) да

✓

Б) нет

Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

А) да

✓

Б) нет

Были ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

А) нет

✓

Б) да

Проводится ли уборка помещения между приемами пищи?

А) да

✓

Б) нет

Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

А) да

Б) нет

✓

Ваша оценка организации горячего питания в гимназии (пожелания и замечания)

Спасибо!