

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«Гимназия № 10 Кировского района Волгограда»

400059, г. Волгоград, ул.64-й Армии, 63, тел.(факс): (8442) 44-29-13,

АКТ № 3

**проведения проверок качества питания обучающихся
от 14 октября 2025**

Комиссия в составе:

Привалова С. А. - ответственный за организацию питания;
Величкина Е. А. - член общественно-административного контроля;
Федулова Н.В. - представитель родительской общественности;
Григорьева А.Н. - 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 сбалансированного питания.

В обеденном зале вывешено, утвержденное директором образовательного учреждения меню, в котором указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий на 14.10.2025

- 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.

Федулова Н.В.

Григорьева А.Н.

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 14.10.2015

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Тривалова С.А.
2. Вешеткина Е.А.
3. Кудимова Н.В.
4. Тригорьева А.Н.
5. _____

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в гимназии меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	Соответствует реализация блюд ежедневному меню?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы	
Б.	Каково санитарно-техническое содержание обеденного зала (мебель, посуда и т.д.)	
	А) удовлетворительное	✓
	Б) неудовлетворительное	
6.	Наблюдение и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	
	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 приёмами 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)	
	Все на 5+!	
	Спасибо!	
	[Подпись]	