

АКТ № 14

**проведения проверок качества питания обучающихся
от 25 марта 2026**

Комиссия в составе:

Привалова С. А. - ответственный за организацию питания;
Величкина Е. А. - член общественно-административного контроля;
Кузнецова О.А. - представитель родительской общественности;
Птицына А.Н. - представитель родительской общественности;

Проверено:

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

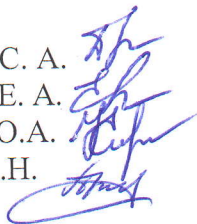
В ходе проверки установлено:

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания.
В обеденном зале вывешено, утвержденное директором образовательного учреждения меню, в котором указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий на 25.03.2026
- 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.
Кузнецова О.А.
Птицына А.Н.



Оценочный лист

Дата проведения проверки: 25.03.2026

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Тривалова С. А.
2. Селиванова С. А.
3. Кузнецова О. А.
4. Виноградова А. Н.
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>	
2	А) да	✓
	Б) нет	
	<i>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?</i>	
3	А) да	✓
	Б) нет	
	<i>Соответствует реализациях блюд ежедневному меню?</i>	
4	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы	
	<i>Каково санитарно-техническое содержание обеденного зала (мебель, посуда и т.д.)</i>	
5	А) удовлетворительное	✓
	Б) неудовлетворительное	
	<i>Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.</i>	
6	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 здорово! Спасибо!