

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«Гимназия № 10 Кировского района Волгограда»

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

АКТ № 8

**проведения проверок качества питания обучающихся
от 26 декабря 2025**

Комиссия в составе:

Привалова С. А. - ответственный за организацию питания;
Величкина Е. А. - член общественно-административного контроля;
Санина Н.С. - 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 26.12.2025

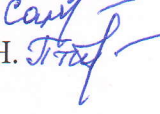
- Было проведено членами комиссии порций контрольное взвешивание и дегустация.
- Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.
- Порции соответствуют возрастной потребности детей.

Рекомендации:

Членам комиссии осуществлять контроль соблюдения требований СанПиН 2.4.5.2409-08

Привалова С. А. 

Величкина Е. А. 

Санина Н.С. 

Птицына А.Н. 

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 26.12.2025

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Привалова С.А.
2. Величкина Е.А.
3. Самкина Н.С.
4. Литвинова А.Н.
5. _____

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

Спасибо!