

АКТ № 18

**проведения проверок качества питания обучающихся
от 22 мая 2026**

Комиссия в составе:

Привалова С. А. - ответственный за организацию питания;
Величкина Е. А. - член общественно-административного контроля;
Кузнецова Е.И. - представитель родительской общественности;
Алланова 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
22.05.2026
- 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 Е.И.

Алланова А.Н.

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 22.05.2016

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Тривалова С.А.
2. Величина Е.А.
3. Кузнецова Е.И.
4. Алианова А.Н.
5. _____

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