

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«Гимназия № 10 Кировского района Волгограда»
400059, г. Волгоград, ул. 64-й Армии, 63, тел. (факс): (8442) 44-29-13.

АКТ №7

проведения проверки качества питания обучающихся
от 4 апреля 2025

Комиссия в составе:

Привалова С. А. - ответственный за организацию питания;
Величкина Е. А. - член общественно-административного контроля;
Савенко О. И. - представитель родительской общности;
Белова Н. В. - представитель родительской общности;

Проведено:

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

В ходе проверки установлено:

Питание обучающихся соответствует принципам здорового питания.

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

04.04.2025

- Было проведено членами комиссии порций контрольное взвешивание и дежурства.

- Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.
- Порции соответствуют возрастной потребности детей.

Рекомендации:

Членам комиссии осуществлять контроль соблюдения требований СанПиН 2.3.2.4.3590-20

Привалова С. А.
Величкина Е. А.
Савенко О. И.
Белова Н. В.

Дата проведения проверки: 04.04.2022

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Ишбаева С.А.
2. Детлякина Э.А.
3. Савенко О.И.
4. Халида Ш.В.
5. _____

Вопрос	Да/нет
Имеется ли в гимназии меню?	
A) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	☒
B) да, но без учета возрастных групп	
B) нет	
Выешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	
A) да	☒
B) нет	
Выешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
A) да	☒
B) нет	
Соответствует реализация блюд ежедневному меню?	
A) да, по всем дням	☒
B) нет, имеются повторы	
Каково санитарно-техническое содержание обеденного зала (мебель, посуда и т.д.)	
A) удовлетворительное	☒
B) неудовлетворительное	
Начище и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	
A) да	☒
B) 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 личной гигиены?	А) да	☒	Б) нет	☐
		В) нет	☐		
9	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	А) нет	☒	Б) да	☐
		Б) да	☐		
10	Проводится ли уборка помещений между приемами пищи?	А) да	☒	Б) нет	☐
		Б) нет	☐		
11	Имеют ли факты выдачи детям остывшей пищи?	А) да	☐	Б) нет	☐
		Б) нет	☐		
12	Ваша оценка организации горячего питания в гимназии (пожелания и замечания)	Отличное информирование! Все хорошо. 😊 Часто.			