

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«Гимназия № 10 Кировского района Волгограда»

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

АКТ № 11

**проведения проверок качества питания обучающихся
от 06 февраля 2026**

Комиссия в составе:

Привалова С. А. - ответственный за организацию питания;
Величкина Е. А. - член общественно-административного контроля;
Воденеева О.И. - представитель родительской общественности;
Кузнецова Я.Ю. - 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 06.02.2026

- 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.

Воденеева О.И.

Кузнецова Я.Ю.



Оценочный лист

Дата проведения проверки: 6.02.2026

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Триванова С.А.
2. Величкина Е.А.
3. Воденесова О.И.
4. Кузнецова Е.Ю.
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?	
2	А) да	✓
	Б) нет	
	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
3	А) да	✓
	Б) нет	
	Соответствуют ли реализациям блюд ежедневному меню?	
4	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы	
	Каково санитарно-техническое содержание обеденного зала (мебель, посуда и т.д.)	
5	А) удовлетворительное	✓
	Б) неудовлетворительное	
	Наблюдение и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	
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)	
	Спасибо! Все вкусно!	