

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

**АКТ № 15**

**проведения проверок качества питания обучающихся  
от 10 апреля 2026**

**Комиссия в составе:**

Привалова С. А. - ответственный за организацию питания;  
Величкина Е. А. - член общественно-административного контроля;  
Зеленская Е.В. - представитель родительской общественности;  
Погудина Л.С. - представитель родительской общественности;

**Проверено:**

Контроль взвешивание порций готовой продукции. ( 2 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  
10.04.2026  
- 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.

Зеленская Е.В.

Погудина Л.С.

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 10.04.2016

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Тривалова С.А.
2. Величкина Е.А.
3. Земская Е.В.
4. Лозудина Л.С.
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	
	Наличие 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 приемами 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 замечательно! Спасибо за такое чудесное мероприятие!*