

АКТ

проведения проверок качества питания обучающихся
от 11 марта 2025

Комиссия в составе:

Привалова С. А. - ответственный за организацию питания;
Величкина Е. А. - член общественно-административного контроля;
Гудева О. В. - представитель родительской общестественности;
Гудимова И. В. - представитель родительской общестественности;

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 на
11.03.2025
- Было проведено членами комиссии порций контрольное взвешивание и дежурная.
- 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.
Гудева О. В.
Гудимова И. В.

Дата проведения проверки: 17.03.2025

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Иванова С.А.

2. Дяткина Е.А.

3. Иванова О.В.

4. Иванова М.В.

5.

Вопрос	Да/нет
Имеется ли в гимназии меню?	
А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	1
Б) да, но без учета возрастных групп	
Б) нет	
Выешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	
А) да	1
Б) нет	
Выешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
А) да	1
Б) нет	
Соответствует реализующих блюд ежедневному меню?	
А) да, по всем дням	1
Б) нет, имеются повторы	
Каково санитарно-техническое содержание обеденного зала (мебель, посуда и т.д.)	
А) удовлетворительное	1
Б) неудовлетворительное	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	
А) да	1
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) да	✓	Б) нет	
10	Проводится ли уборка помещений между приемами пищи?	А) да	✓	Б) нет	
11	Имеют ли факты выдачи детям остывшей пищи?	А) да	✓	Б) нет	
12	Ваша оценка организации горячего питания в гимназии (пожелания и замечания)	Да, хорошо! , спасибо!			