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

АКТ № 4

проведения проверок качества питания обучающихся от 19 октября 2026

Комиссия в составе:

Привалова С. А. - ответственный за организацию питания;
Величкина Е. А.- член общественно-административного контроля;
Рогачева С.А. - представитель родительской общественности;
Борисенко Т.В. - 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 19.10.2026
- 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.
Рогачева С.А
Борисенко Т.В.

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 19 октября 2018

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Привалова С.А.
2. Величкина Е.А.
3. Рогачева С.А.
4. Борисенко М.В.
5. _____

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