

АКТ №6

проведения проверок качества питания обучающихся
от 20 марта 2025

Комиссия в составе:

Привалова С. А. - ответственный за организацию питания;
Беличкина Е. А. - член общественно-административного контроля;
Погудина Л. С. - представитель родительской общестственности;
Батаева Е. В. - представитель родительской общестственности;

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 называния кулинарных изделий и

20.03.2025

- Было проведено членами комиссии порций контрольное взвешивание и декутация.

- 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.
Беличкина Е. А.
Погудина Л. С.
Батаева Е. В.

а) определения повременки: 10.03.2015

инициативная группа, проводившая проверку:

1. Ильина Е.А.
2. Ветхкина Е.А.
3. Лопухина Л.С.
4. Васильева Е.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		
Выявлено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?		
A) да	☒	
B) нет		
Выявлено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?		
A) да, по всем дням	☒	
B) нет, имеются повторы		
Составляется ли реализация блюд ежедневного меню?		
A) да, по всем дням	☒	
B) удовлетворительное		
B) неудовлетворительное		
Наличие 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)?	A) да	☒	
		B) нет		
8	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	A) да	☒	
		B) нет		
9	Выделялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	A) нет	☒	
		B) да		
10	Проводится ли уборка помещений между приемами пищи?	A) да	☒	
		B) нет		
11	Имеют ли факты выдачи детям остывшей пищи?	A) да		
		B) нет		
12	Ваша оценка организации горячего питания в гимназии (пожелания и замечания)	A) да		
		B) нет	☒	

Все хорошо, спасибо!
Все отлично!! Спасибо!