

АКТ

проведения проверок качества питания обучающихся
от 20 мая 2025

Комиссия в составе:

Привалова С. А. - ответственный за организацию питания;
Беличкина Е. А. - член общественно-административного контроля;
Грошева Т. В. - представитель родительской общности;
Тарва О. В. - представитель родительской общности;

Проведено:

Контроль взвешивание порций готовой продукции. (1 смена)
Соблюдение санитарных требований персоналом столовой, санитарному состоянию
мытья посуды.

В ходе проверки установлено:

Питание обучающихся соответствует принятым стандартам питания.
В отделном зале вывешено, утвержденное директором образовательного учреждения
меню, в котором указаны сведения об объемах блюд и названныя кулинарных изделий на
20.05.2025
- Было проведено членами комиссии порций контрольное взвешивание и дегустиция.
- 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. 
Беличкина Е. А. 
Грошева Т. В. 
Тарва О. В. 

Дата проведения проверки: 20.05.2025

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Кривкина Э.А.
2. Шварцман С.И.
3. Прохорова И.В.
4. Тараканова О.В.
- 5.

Вопрос	Да/нет
Имеется ли в гимназии меню?	<input checked="" type="checkbox"/>
(А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
(Б) да, но без учета возрастных групп	
(В) нет	
Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>
(А) да	
(Б) нет	
Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	<input checked="" type="checkbox"/>
(А) да	
(Б) нет	
Соответствует реализация блюд ежедневному меню?	<input checked="" type="checkbox"/>
(А) да, по всем дням	
(Б) нет, имеются повторы	
Каково санитарно-техническое содержание обеденного зала (мебель, посуда и т.д.)	<input checked="" type="checkbox"/>
(А) удовлетворительное	
(Б) неудовлетворительное	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	<input checked="" type="checkbox"/>
(А) да	
(Б) нет	

7.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	A) да	<input checked="" type="checkbox"/>
		B) нет	<input type="checkbox"/>
8.	Созданы ли условия для соблюдения детьми личной гигиены?	A) да	<input checked="" type="checkbox"/>
		B) нет	<input type="checkbox"/>
9.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	A) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
		B) да	<input type="checkbox"/>
10.	Проводится ли уборка помещений между приемами пищи?	A) да	<input checked="" type="checkbox"/>
		B) нет	<input type="checkbox"/>
11.	Имеют ли факты выдачи детям остывшей пищи?	A) да	<input type="checkbox"/>
		B) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
12.	Ваша оценка организации горячего питания в гимназии (пожелания и замечания)	<p>Мне вполне понравилось</p> <p>нет !!</p>	