

АКТ № 10

**проведения проверок качества питания обучающихся
от 29 января 2026**

Комиссия в составе:

Привалова С. А. - ответственный за организацию питания;
Величкина Е. А. - член общественно-административного контроля;
Василенко М.А. - представитель родительской общественности;
Савицкая Н.В. - представитель родительской общественности;

Проверено:

Контроль взвешивание порций готовой продукции. (1 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 29.01.2026

- 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.

Василенко М.А.

Савицкая Н.В.

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 29.01.2026

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Василенко Мария Александровна
2. Савицкая Анна Викторовна
3. Третьякова Светлана Александровна
4. Виткина Е.А.
- 5.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в гимназии меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	Соответствует реализация блюд ежедневному меню?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы	
5.	Каково санитарно-техническое содержание обеденного зала (мебель, посуда и т.д.)	
	А) удовлетворительное	✓
	Б) неудовлетворительное	
6.	Наличие 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)	
	Организация питания в гимназии выполнена на высоком уровне. Питание горячее и его вкусная.	

Handwritten signature