

АКТ № 17

проведения проверок качества питания обучающихся
от 06 мая 2026

Комиссия в составе:

Привалова С. А. - ответственный за организацию питания;
Величкина Е. А. - член общественно-административного контроля;
Волкова И.Е.. - представитель родительской общественности;
Погудина Л.С. - 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 06.05.2026

- 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.

Волкова И.Е.

Погудина Л.С.

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 6 мая 2026

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Тривалова С.А.
2. Вешечкина С.А.
3. Солкина И.С.
4. Логункина Л.С.
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	
2	В) нет	
	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	↓
3	Б) нет	
	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	↓
4	Б) нет	
	Соответствует реализациях блюд ежедневному меню?	
	А) да, по всем дням	↓
5	Б) нет, имеются повторы	
	Каково санитарно-техническое содержание обеденного зала (мебель, посуда и т.д.)	
	А) удовлетворительное	↓
6	Б) неудовлетворительное	
	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		
8.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		↓
	А) да		
9.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены		↓
	А) нет		
10.	Проводится ли уборка помещения между приёмами пищи?		↓
	А) да		
11.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		↓
	А) да		
12.	Ваша оценка организации горячего питания в гимназии (пожелания и замечания)		
	Все замечательно!		
	Любовались бы таких мероприятий!		