

АКТ

**проведения проверок качества питания обучающихся
от 21 января 2025**

Комиссия в составе:

Привалова С. А. - ответственный за организацию питания;
Величкина Е. А. - член общественно-административного контроля;
Погудина Л.С. - представитель родительской общественности;
Колесникова Н.Ю. - представитель родительской общественности;

Проверено:

Контроль взвешивание порций готовой продукции. (1 и 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 н 21.01.2025
- 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. 

Погудина Л.С. 

Колесникова Н.Ю. 

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 21.01.2025

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Тривалова С.Т.
2. Величина Е.Т.
3. Логина Л.С.
4. Колесникова Н.Ю.
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	
Б.	Каково санитарно-техническое содержание обеденного зала (мебель, посуда и т.д.)	
	А) удовлетворительное	✓
	Б) неудовлетворительное	
6.	Наблюдение 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 приемами 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, очень вкусно, спасибо!	
	 	
	 	