

**АКТ**

**проведения проверок качества питания обучающихся  
от 18 сентября 2023 г**

**Комиссия в составе:**

Привалова С. А. - ответственный за организацию питания;  
Величкина Е. А. - член общественно-административного контроля;  
Гончарова С.А. - представитель родительской общественности;  
Вилкова М. И. - представитель родительской общественности;

**Проверено:**

Контроль взвешивание порций готовой продукции. ( 2 смены)  
Соблюдение санитарных требований персоналом столовой, санитарному состоянию мытья посуды.

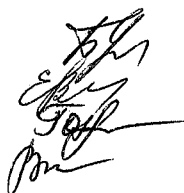
**В ходе проверки установлено:**

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 на 18.09.2023г.  
- 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 2.3./2.4. 3598-20

Привалова С. А.  
Величкина Е. А.  
Гончарова С. А.  
Вилкова М.И.



Оценочный лист

Дата проведения проверки: 18.09.2023.

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Тривалева С.А.
2. Величкина Е.А.
3. Томгарова С.А.
4. Великова И.И.
5. \_\_\_\_\_

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

7.	<b>Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
8	<b>Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
9	<b>Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены</b>	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	<b>Проводится ли уборка помещения между приёмами пищи?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
11	<b>Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?</b>	
	А) да	
	Б) нет	нет
12	<b>Ваша оценка организации горячего питания в гимназии (пожелания и замечания)</b>	
	Качество в гимназии организовано хорошо. Втора соответствует нормам.	
	Замечаний нет.	