

АКТ

**проведения проверок качества питания обучающихся
от 10 ноября 2023 г**

Комиссия в составе:

Привалова С. А. - ответственный за организацию питания;
Величкина Е. А.- член общественно-административного контроля;
Плахотина Е. П.- представитель родительской общественности;
Тарева О. В. - представитель родительской общественности;

Проверено:



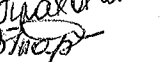
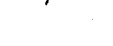
Контроль взвешивание порций готовой продукции. (1 смены)
Соблюдение санитарных требований персоналом столовой, санитарному состоянию
мытья посуды.

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
10.11.2023г.
- 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. 
Плахотина Е. П. 
Тарева О. В. 



Дата проведения проверки: 10.11.2023

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Дривашова С.А.
2. Величкина Е.А.
3. Тылаюткина Е.П.
4. Итарева О.В.
- 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 реализациях блюд ежедневному меню?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы	
Б.	Каково санитарно-техническое содержание обеденного зала (мебель, посуда и т.д.)	
	А) удовлетворительное	да
	Б) неудовлетворительное	
6.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	
	А) да	да
	Б) нет	

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



 Макашова
