

**АКТ**

**проведения проверок качества питания обучающихся  
от 12 февраля 2024**

**Комиссия в составе:**

Привалова С. А. - ответственный за организацию питания;  
Величкина Е. А.- член общественно-административного контроля;  
Сергеева Т.В - представитель родительской общественности;  
Киренкина М.В. - представитель родительской общественности;

**Проверено:**

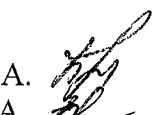
Контроль взвешивание порций готовой продукции. ( 1 смены)  
Соблюдение санитарных требований персоналом столовой, санитарному состоянию  
мытья посуды.

**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 и  
12.02.2024  
- 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. 

Сергеева Т.В. 

Киренкина М.В. 

## Оценочный лист

Дата проведения проверки: 14.02.2024

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Тривалова С.А. - ответственный за орг. пит.
2. Величкина Е.А. - член общественно-админ. конгр.
3. Сергеева Т.В. - представитель родит. обществ.
4. Киреевская М.В. - представитель родит. обществ.
5. \_\_\_\_\_

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

7.	<b>Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	<b>Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	<b>Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены</b>	
	А) нет	✓
	Б) да	
10	<b>Проводится ли уборка помещения между приёмами пищи?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	<b>Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?</b>	
	А) да	
	Б) нет	✓
12	<b>Ваша оценка организации горячего питания в гимназии (пожелания и замечания)</b>	
	Уровень горячего питания на высоком уровне. Качество продуктов в столовых блюд хорошее. Разнообразие меню соответствует требованиям учащихся.	
	