

АКТ № 2.

**проведения проверок качества питания обучающихся
от 29 сентября 2023 г**

Комиссия в составе:

Привалова С. А. - ответственный за организацию питания;
Алиева Н. Г. - представитель родительской общественности;
Кочетова О. В. - представитель родительской общественности;
Сулима Е.Ю. - представитель родительской общественности;

Проверено:

Контроль взвешивание порций готовой продукции. (1 и 2 смены), соответствие блюд заявленному меню (льготное питание и за родительские средства)
Соблюдение санитарных требований персоналом столовой, санитарному состоянию мытья посуды.

В ходе проверки установлено:

Питание обучающихся соответствует заявленному меню (льготное питание – день; представлен выбор блюд из меню за родительские средства).

В обеденном зале вывешено, утвержденное директором образовательного учреждения меню, в котором указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий на 29.09.2023г.

При опросе ребят говорили, что все очень понравилось.

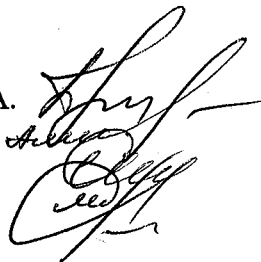
Было проведено членами комиссии контрольное взвешивание порций и дегустация, а также проверено:

- соответствие веса готовой порции заявленному выходу в меню.
- соответствие порций возрастной потребности обучающихся.

Рекомендации:

Членам комиссии осуществлять контроль соблюдения требований СанПиН 3.1./2.4. 3598-20

Привалова С. А.
Алиева Н. Г.
Кочетова О. В.
Сулима Е. Ю.



Дата проведения проверки: 29.09.2013г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Трибасова С.А. - зам. директора
2. Алиева Н.Т. - член ред. комитета ба
3. Кочетова О.В. - член ред. ком. вб
4. Султанова Е.Ю. - член ред. ком. вб
- 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	удовл.
	Б) неудовлетворительное	
6.	Набичие 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	<i>да</i>
Б) нет		
8	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	<i>да</i>
Б) нет		
9	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	
	А) нет	<i>нет</i>
Б) да		
10	Проводится ли уборка помещения между приёмами пищи?	
	А) да	<i>да</i>
Б) нет		
11	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	<i>нет</i>
Б) нет		
12	Ваша оценка организации горячего питания в гимназии (пожелания и замечания)	
	<i>Все организовано очень</i>	
	<i>хорошо</i>	