

АКТ № 3.

**проведения проверок качества питания обучающихся
от 6 октября 2023 г**

Комиссия в составе:

Привалова С. А. - ответственный за организацию питания;
Михайлова Е. А. - представитель родительской общественности;
Медведева С. Г. - представитель родительской общественности;
Ахмедова Е. А. - представитель родительской общественности;

Проверено:

В рамках проведения Дня открытых дверей «Разговор о правильном горячем питании» была проведена экскурсия в столовую гимназии, встреча с поваром-бригадиром Репиной В. П., соответствие блюд заявленному меню (льготное питание и за родительские средства), дегустация представленных вариантов меню.

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 06.10.2023г.

Дети с удовольствием ели тефтели в томатном соусе, кушали ячневую кашу, соблюдали правила и порядок поведения в столовой.

При опросе ребят говорили, что все очень понравилось.

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

- соответствие веса готовой порции заявленному выходу в меню.

-соответствие порций возрастной потребности обучающихся.

Рекомендации:

Членам комиссии осуществлять контроль соблюдения требований СанПиН 2.3./2.4. 3598-20

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 6.10.2023 г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Михайлова Елизавета Александровна
2. Медведева Светлана Григорьевна
3. Ямедова Екатерина Анатольевна
4. Дригалева Светлана Александровна
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	✓
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
4	Соответствует реализациях блюд ежедневному меню?	
	А) да, по всем дням	✓
5	Каково санитарно-техническое содержание обеденного зала (мебель, посуда и т.д.)	
	А) удовлетворительное	✓
6	Наличие 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 приёмами 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)	
	Отличное меню. Все очень вкусно и полезно.	