

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДА КАЛИНИНГРАДА ГИМНАЗИЯ № 40 ИМЕНИ Ю. А. ГАГАРИНА

Акт проверки организации и качества питания
в столовой МАОУ гимназия № 40 им.Ю.А. Гагарина

г. Калининград

«11» октября 2024г.

В соответствии с «Регламентом работы комиссии по родительскому контролю организации и качества горячего питания обучающихся МАОУ гимназии № 40 им. Ю.А. Гагарина», приказом директора гимназии от 09.10.2024г № к1/537-о, распоряжение председателя родительского Совета от 09.10.24 г. комиссией в составе следующих членов родительского Совета:

1. Бабушкина Наталья Вячеславовна,
 2. Ситни Юлия Валерьевна,
 3. Романова Анна Игоревна,
 4. Михаилушина Татьяна Геннадьевна
- Представителя администрации гимназии: Васениной Елены Владимировны
Представителя организатора питания: Куч Н.Н. зав.проект.

проведена проверка с выходом на место организации и качества питания в столовой МАОУ гимназия № 40 им.Ю.А.Гагарина.

Проверка на соответствие соответствующим нормативным документам проводилась по следующим вопросам:

1. Разнообразие здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами: соответствует/не соответствует.
2. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд): соответствует/не соответствует.
3. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню данного дня: соответствует/не соответствует.
4. Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды: чисто/ не чисто.
5. Соблюдение правил личной гигиены обучающихся: соответствует/не соответствует.
6. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд: соответствует/не соответствует.

7. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд: в наличии/ не в наличии.

8. Проведение исследования на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенностью ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей: удовлетворительно/неудовлетворительно.



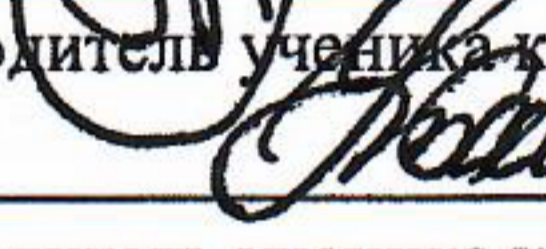
Дополнительная информация: _____

1. Блюда проверены органолептически, вкус и качество соответствует всем требованиям. порции выжаты и имеют правильную пропорцию.
2. Организация питания: соблюдение гигиены - ков классными руководителями.
3. Контроль гигиены перед едой, устанавливается график.
4. В обеденной зоне все столы накрыты отдельно для каждого класса.
5. Для классов в группе карантинка устанавливает отдельные столы и буфеты отдельно по полу. Вся посуда мыется отдельно.
6. Классы обеспечивают своевременную оплату без очереди.

Результаты проверки _____

Юлиссон установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым санитарно-гигиеническими актами. Оценка работы школьной столовой и бюджета питания удовлетворительной. Предлагаю принять решение, что очень радует. Предлагаю классным руководителям и родителям провести беседу о правильном и полезном питании.

Подписи членов комиссии:

1. Ситка Ю. В.  (6.9)
(ФИО, подпись, указание родитель ученика какого класса)
2. Нигматуллина Р. Р.  (4 E)
(ФИО, подпись, указание родитель ученика какого класса)
3. Фабришине Е. В.  5С, 9Т
(ФИО, подпись, указание родитель ученика какого класса)

Представитель администрации гимназии: Васениной Елены Владимировны 

Представитель организатора питания: _____

Ознакомлен специалист по питанию:  Прошина Н/В



