

АКТ

проверки общественной комиссии
по контролю организации и качества питания обучающихся

Дата проверки 22.01.2026

Комиссия в

составе

Захаров Андрей Гордеевич
Иванов Константин Рудольфович
Кудин Наталья Павловна

Провела рейд по вопросу организации и качества питания обучающихся гимназии и установила следующее:

На день проверки в меню присутствуют продукты: мясо, птица, рыба, молочная продукция, сыр, масло животное, яйца, крупы рис), сахар-песок, макаронные изделия, овощи капуста

Наличие йодосодержащих продуктов (хлеб, соль)

Проведена (не проведена) «С» витаминизация.

Соответствие рациона питания согласно утвержденному меню соответствует

Оценка качества готовой

продукции

Суп из свежей капусты с картофелем и сметаной. Суп вкусный, в меру соленый, но с крупной нарезкой овощей.

Гроби из пшеницы. Мясо мягкое, рис проваренный.

Салат из свежей капусты с яблоками. Вкусный с изюминкой нарезкой.

Хлеб свежий

Компот из сухофруктов. В норме.

Организация приема пищи

обучающимися

Режим приема вовремя, столы были накрыты, дети сели по классам, после обеда убрали за собой.

Соблюдение графика приема

пищи соблюдается

Ассортимент буфетной продукции:

Пирожки с начинкой, булочки, ватрушки, сосиска в тесте, котлета в тесте, пицца, салаты, чай, компот, сок

Замечания и рекомендации
комиссии

За неимением кед.

Члены комиссии:

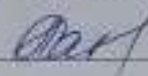
Заваров А.В.
Медведев В.В.
Медведев А.В.





С актом ознакомлена завпроизводством

столовой



Проверочный лист

- 1) Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации? да/нет;
- 2) Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)? да/нет/ частично;
- 3) Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой? да/нет;
- 4) Все ли дети моют руки перед едой? да/нет;
- 5) Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? да/нет;
- 6) Все ли дети едят сидя? да/нет;
- 7) Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)? да/нет;
- 8) Есть ли замечания по чистоте посуды? да/нет;
- 9) Есть ли замечания по чистоте столов? да/нет;
- 10) Есть ли замечания к сервировке столов? да/нет; **НЕТ**
- 11) Теплые ли блюда выдаются детям? да/нет;
- 12) Участвуют ли дети в накрывании на столы? да/нет;
- 13) Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде? да/нет;
- 14) Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)? да/нет;
- 15) Суммарное количество пищевых отходов в %? (Коэффициент несъедемости).
15 %

Коэффициент несъедемости = (масса остатков (в кг))/(масса выданных блюд (в кг))*100 (%)

Интерпретация результатов:

«зона оптимума» – это значения до 10%;

«зона риска» - 10,0-30,0%;

«зона высокого риска» - более 30%, значение, сопоставимое с критическим уровнем, требующее безотлагательных мер.