

АКТ
Родительского контроля организации горячего питания в ОО

«26» февраля 2026 г.

МАОУ «Гимназия № 41» (Ленина, 38а)

Мероприятия	Отметка о выполнении	Примечание
Наличие и использование кожных антисептиков при входе в обеденный зал	Имеются при входе в столовую	2 шт.
Наличие моющих средств при входе в обеденный зал	Имеются при входе в столовую	5 шт.
Наличие и использование электрополотенц и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	Электрополотенца в рабочем состоянии, бумажное полотенце в наличии – 1 шт.	2 шт.
Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в столовой	Имеются в столовом зале, в рабочем состоянии	2 шт.
Использование средств индивидуальной защиты (одноразовые маски, перчатки) сотрудниками столовой	Все сотрудники столовой находятся в защитных средствах (маски и перчатки)	Замечаний нет
Наличие графика питания	Имеется актуальный график питания в доступном месте при входе в столовую	При необходимости вносится корректировка
Чистота обеденного зала (проведение влажной уборки с антисептическими средствами)	График уборки расположен при входе в столовую, уборка проводится по графику.	В зале чисто
Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности столов, стульев, наличие салфеток, столовых приборов)	Влажная уборка проводится после каждого «захода» и приема пищи в соответствии с графиком.	Столы и стулья в столовой чистые.
Наличие актуального меню, утвержденного директором, по категориям обучающихся	Меню размещено в столовом зале, утверждено зам. директора по ВР гимназии	
Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)	Еда приемлемой температуры 65-70 гр.	Использован электронный щуп
Мнение детей о вкусовых качествах блюд	«Вкусно!», «Очень нравится!»	
Мнение членов группы контроля о вкусовых качествах блюд (по возможности)	«Еда приемлемой температуры», «Пюре, суфле «Рыбка» очень вкусные!»	
Замена блюд детям, имеющим пищевые аллергии	Проводится в соответствии с медицинскими показаниями.	
Обеспечение диетического питания нуждающимся детям	Есть готовность обеспечивать, но нет потребности в диетическом питании.	
Контрольное взвешивание порций	Соответствует заявленному весу в меню.	Взвешено 5 порций
Размещение информационно-просветительских материалов стенды/памятки по правилам здорового питания	Стенды размещены при входе в столовую и в столовой.	

Выводы комиссии:

1. Замечаний нет. Питание учащихся организовано в соответствии с СанПиН.
2. Блюда в соответствии с меню на четверг, замены нет. Съедаемость блюд – более 75%.
3. Объем порций соблюдается. Еда вкусная, калорийная, питательная. Выглядит очень аппетитно.

Подписи членов комиссии:

Елисеев А.В.  (ФИО, подпись)

Марочкина Н.А.  (ФИО, подпись)

Гонтарь А.В.  (ФИО, подпись)

Заведующий производством с итогами контроля ознакомлен
Башкирева О.В.  (ФИО, подпись)