

АКТ

по результатам общественного контроля за организацией питания в МБОУ «Гимназия 4» г.о. Самара

В период с 4 декабря по 11 декабря 2025 г. в МБОУ «Гимназии №4» г. о. Самара членами комиссии общественного контроля организации и качества питания в составе: Челноковой Ольги Анатольевны, Чуваткиной Ирины Александровны, Соколова Сергея Владимировича, Цепиловой Софии, Габелашвили Софии, Пижамовой Ольги Араратовны, Мальцева Андрея Евгеньевича, Старковой Анастасии, Катеринич Юлии Владимировны, Мельник Анны, Алексеевой Таисии Владимировны.

была проведена проверка организации и качества питания обучающихся в гимназии.

В ходе проведенной проверки было установлено следующее:

1. **Имеется** соответствие фактического меню утвержденному цикличному меню.
2. В меню **отсутствуют** повторы блюд.
3. В меню **отсутствуют** запрещенные блюда и продукты.
4. **Имеется** меню в месте, доступном для всех родителей и детей.
5. Информация о меню **имеется, соответствует действительности.**
6. Санитарное состояние обеденного зала и линии раздачи **удовлетворительное.**
7. Чистота и эстетичность обеденного зала **удовлетворительная.**
8. Наличие мыла и исправность электросушилок при умывальниках для детей: **имеются в достаточном количестве.**
9. Соблюдение сроков и условий реализации готовой продукции в буфете: **нарушений не выявлено.**
10. Соблюдение графика питания: **замечаний нет.**
11. Качество накрытия: **замечаний нет.**
12. Температура выданной пищи: **оптимальная.**
13. Качество организации дежурства учителей во время приема пищи: **не все классные руководители присутствовали.**
14. Удовлетворенность работой персонала пищеблока: **замечаний нет.**
15. Была проведена дегустация готовых блюд. Многие блюда были оценены 5 (отлично) и 4 (хорошо), были замечания к приготовлению чая (очень сладкий), рыбы (есть кости), запеканки (пересолена, холодная, нет соуса), гречки (не досолена).

Предложения по результатам проверки:

- обратить внимание на качество поставляемой рыбы
- салаты выдавать порционно

- иметь салфетки, солонки на столах
- организовать дежурство учителей
- повесить сушилки для рук ниже

Акт составлен Бобковой Татьяной Васильевной, председателем Совета Гимназии, на основании оценочных листов по результатам проведённого общественного контроля.

Ф.И.О. и подписи членов комиссии общественного контроля организации и качества питания

Бобкова Татьяна Васильевна _____

Челнокова Ольга Анатольевна _____

Соколов Сергей Владимирович _____

Мальцев Андрей Евгеньевич _____

Чуваткина Ирина Александровна _____

Пижамова Ольга Араратовна _____

Катеринич Юлия Владимировна _____

Алексеева Таисия Владимировна _____

Цепилова София _____


Габелашвили Софии _____

Старкова Анастасия _____


Мельник Анна _____

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки:

1. Приготовленные каша соответствует норме 4 г/кг сахара на одну порцию. 2. Будем следить за температурой подачи твердой закуски. 3. Будем обращать внимание на качество доставляемого творога, раба. 4. Салаты выносятся порциями в салатниках. 5. Салатки на столах не поменяны по СанПиН, так как всегда выносятся в общие котлы по норме. 6. Сушилки в столовой над раковиной заменены согласно СанПиН 2.4.2.1811-10, Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях, не менее 0.7 м от раковин.

Заместитель директора (по питанию): 

(Борисова Е.В.)

Повар – бригадир 

(Степанова Е.В.)

12.12.2025 г.