

УТВЕРЖДАЮ»
Директор
МАОУ «Русская классическая гимназия №2» г. Томск
Ярославцева С.А.
_____ 2025г.



АКТ № 4

проведения общественной комиссией по контролю над организацией и качеством питания
гимназической столовой МАОУ «Русская классическая гимназия №2» г. Томска
от «11» апреля 2025 года

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

Николаевой Н.В., зам. директора по ВР, Мальковской Е.Ф., медсестры, Яцук З.Е., зам. директора по АХЧ, представителей родительского комитета Амелиной С.Е. - 10В, Матковской Н.Н. - 6Б составили настоящий акт о том, что 11 апреля 2025 года, был осуществлен общественный контроль над организацией и качеством питания гимназической столовой.

Формы проведения проверки:

1. Визуальный осмотр обеденного зала.
2. Беседы с педагогами и обучающимися.
3. Снятие пробы основного блюда.

Время проверки: 11.00 час.

Проверкой было установлено:

1. Перед школьной столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, сушилки для рук, бумажные полотенца) – все исправно.
2. Посуда чистая, обрабатывается согласно предписанию санитарных норм. Столы грязные, не протерты.
3. На момент проверки в столовой представлено ежедневное меню, что соответствует здоровому питанию гимназистов.
4. Контрольные взвешивания показали: салат свекла с огурцом норма 100 гр – факт 101 гр; курица с овощами 100 гр – факт 96 гр; сосиска в тесте 75 гр. – факт 76 гр.; булка с маком норма 75 гр- факт 115 гр; булка с корицей норма 75 гр – факт 93 гр.
5. Тепловой режим готовых блюд выдержан, имеются мармиты, при выдаче горячих блюд тепловой режим не нарушен.
6. Наличие графика работы столовой, приёма пищи, уборки столовой имеется. Меню находится в доступном месте
7. Работники столовой находятся на рабочем месте в специализированной одежде.
8. Медицинский работник следит за организацией питания в гимназии.
9. В моечной посуда обрабатывается Ника-2 и Пемолукс. Имеется сушильный шкаф для посуды.
10. По результатам проверки родительского контроля % пищи, не съедаемой обучающимися, составил около 50% - молочный суп и какао, остальные блюда – менее 5%.

Замечания:

1. На момент проверки столы в обеденной зоне были недостаточно чистые, липкие.
2. При опросе обучающихся, озвучено, что макаронные изделия иногда бывают холодными.

Предложения:

1. Классным руководителям продолжить работу по профилактике сбалансированного питания, как одной из основных составляющих здорового образа жизни, и организации индивидуального подхода к питанию через предварительный заказ.

Комиссия:

Николаевой Н.В., зам. директора по ВР _____

Мальковская Е.Ф. - медсестра _____

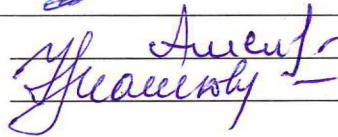
Яцук З.Е. - зам. директора по АХЧ _____

Амелина С. Е. - родитель 10В класс _____

Матковская Н.Н. – родитель 6Б класс _____

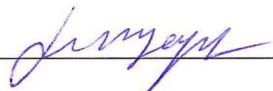


E. Mal'kovskaya



С актом ознакомлена:

Заведующая производством _____



С.С. Бондарчук