

Краевое государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Ачинская Мариинская женская гимназия-интернат»

Оценочный лист
контроля за организацией питания обучающихся

Дата и время проведения проверки: 10.12.2023, 14:30 (обед)
ФИО, должность сотрудника, проводившего проверку: Тюмин В.А. инспектор по ОД
Сменный повар Завитуша И.А.
Воспитатели Носкина О.В.
Количество обучающихся, присутствующих на приеме пищи по факту 33
Количество обучающихся, стоящих на питании 38.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения правил личной гигиены			
1	Обучающиеся пользуются созданными условиями для соблюдения правил личной гигиены	✓	
2	Сотрудники столовой соблюдают правила личной гигиены (спец одежда чистая, имеется головной убор, волосы убраны, маникюр аккуратный)	✓	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
Рацион питания			
5	Блюда выглядят аппетитно и презентабельно	✓	
6	Температурный режим соответствует норме (блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах)	✓	
7	Вес порции, соответствует заявленному (при визуальном осмотре)	✓	

Замечания: Нет

Дата

10.12.2023

Подпись



Ачинской Мариинской
гимназии от председа-
тельств Совета гим-
назии по вопросу
питания

Акт проверки столовой

Акт составлен о том, что 13.12.2024 года
в 12,15 мин мною было проведено про-
верка столовой гимназии на соблюдение
санитарных норм и гигиенических условий.
На момент проверки мною было пред-
ставлено следующее:

Салат из кукурузы с майонезом
суп охотничий

картофельное пюре и рыба в сметан-
ном соусе

кисель из яблок
желе

Все блюда сервированы в соответствии
меню, блюда вкусные, без вредных
добавок, питание сбалансированное.
В обеденном зале чисто, проведен ремонт,
столовые приборы вымыты на каждой
столешке закрепленном за определенными
индивидуальными за ранее развешенном все
принадлежности.

У входа в столовую дежурит классная группа
которая следит, чтобы девочки мыли руки и
соблюдали порядок.
Для мытья рук при входе оборудован удоб-
ная зона — с раковинами, мылом и одноразо-
выми бумажными полотенцами.

Внешний вид сотрудников приятный
со мной провели беседу несколько сот-
рудников, которые спросили мое мнен-
ие, и ответили на все вопросы.
Впечатления после посещения столовой
отличные поощрительные

Проверку провел Толкова В.О.
Иван

Ачинской мариинской гимназии
От представителя Совета гимназии
по вопросу питания

Акт проверки столовой

Акт составлен о том, что 18.12.2024 г. В 15:30 мною была проведена проверка столовой гимназии на соблюдение гигиенических норм дегустации блюд.

На момент проверки меню было представлено следующее:

- ватрушка с творогом;
- яблоко;
- чай черный с лимоном.

В ходе проверки выявлено:

- * соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудников пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается.
- * чистота и целостность столовых приборов соответствует норме.
- * меню соответствует примерному меню.
- * вкусовые качества выпечки соответствует предъявленным требованиям.
- * соблюдение температурного режима –соблюдается.
- * для мытья рук оборудована удобная зона с раковинами, мылом.

Впечатления после посещения столовой остались положительными.

Проверку провела Минкина А.А.

