

Акт родительского контроля.

Перечень вопросов, подлежащих рассмотрению общественными комиссиями с участием родителей (законных представителей) для оценки качества и условий организации питания в общеобразовательной организации

Санитарно-техническое состояние обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды
Условия соблюдения правил личной гигиены учащимися
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню
Объем пищевых отходов после приема пищи
Выполнение требований СанПиН 3.1/2.4.3598-20 от 30.06.2020

Справка о результатах контроля общественной комиссии

Присутствовали:

1. Яцина С.Н., зам. директора по ВР
2. Геращенко В.В, отв. за организацию питания
3. Михайлова С.В. член родительского комитета
4. Колмак Т.В. член родительского комитета

Рабочая таблица к Справке о результатах контроля общественной комиссии

Дата	Время	Количество классов	Количество обучающихся, в т.ч. обучающихся, имеющих заболевания, требующие инд. подхода в организации питания
06.04.2023	12:50 (обед)	2	0
1. Оценка условий организации питания			
Показатель		Результат	
1.1.Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день		Имеется	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• наличие двухнедельного цикличного меню</li> <li>• наличие фактического меню на день и его соответствие двухнедельному меню</li> </ul>		Имеются/соответствуют	
1.2. Обеспечение персонала спецодеждой, СИЗ (маски, перчатки)		Имеются	
1.3.Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены		Имеются	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• наличие дезинфицирующих средств</li> </ul>		Имеются	
1.4.Санитарное состояние столовой		Имеется	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• наличие графика периодичности уборки столовых залов</li> <li>• визуальный осмотр чистоты помещения</li> </ul>		Соответствует	
1.5. Организация бесплатного питания по причинам наличия		Нет	



заболевания (официальный отказ от питания, наличие индивидуального меню)	
1.6.Хватает ли продолжительности времени по графику питания для основного приема пищи обучающимися (да/нет)	Да
1.7.Соблюдение правил личной гигиены обучающимися на входе в столовую	Да
2. Оценка качества предоставляемого питания	
2.1.Результаты контрольного взвешивания порционных блюд (соответствие весовых характеристик меню)	Не проверялось
2.2.Соблюдение температурного режима блюд на столе у обучающихся к моменту приема пищи	Да
2.3. Визуальные результаты наличия пищевых отходов	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• примерный объем не съеданной пищи (л.)</li> </ul>	~20% (при наблюдении за присутствующим классом)
3. Организация работы по итогам выявленных отклонений, несоответствий и повышения качества предоставляемого питания образовательной организацией	
3.1.Направление справки с выявленными нарушениями организатору питания	нет

Подписи членов комиссии:

С. Яцина / Яцина С.Н. /

В.В. Геращенко / Геращенко В.В. /

С.В. Михайлова / Михайлова С.В. /

Т.В. Колмак / Колмак Т.В. /