

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. Довбыш Е.А. член родительского комитета
4. Циноева А.Ф. 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
22.03.2023	10:00 (завтрак)	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"> • наличие двухнедельного цикличного меню • наличие фактического меню на день и его соответствие двухнедельному меню 			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"> • наличие дезинфицирующих средств 			Имеются
1.4.Санитарное состояние столовой			Имеется
<ul style="list-style-type: none"> • наличие графика периодичности уборки столовых залов • визуальный осмотр чистоты помещения 			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"> • примерный объем не съеданной пищи (л.) 	~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:

 / Яцина С.Н. /

 / Геращенко В.В. /

 / Доббин Е.А. /

 / Ушинова А.Р. /