

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:

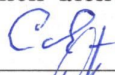
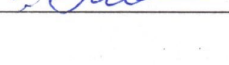
1. Яцина С.Н., зам. директора по ВР
2. Геращенко В.В, отв. за организацию питания
3. Циноева А.Ф., член родительского комитета
4. Муравьева Е.Ю, член родительского комитета

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
24.04.2025	11:45	3	0
1. Оценка условий организации питания			
Показатель		Результат	
1.1.Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день		имеется	
• наличие двухнедельного цикличного меню • наличие фактического меню на день и его соответствие двухнедельному меню		имеется	
1.2. Обеспечение персонала спецодеждой, СИЗ (маски, перчатки)		да	
1.3.Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены			
• наличие дезинфицирующих средств		имеется	
1.4.Санитарное состояние столовой			
• наличие графика периодичности уборки столовых залов		имеется	

• визуальный осмотр чистоты помещения	чисто
1.5. Организация бесплатного питания по причинам наличия заболевания (официальный отказ от питания, наличие индивидуального меню)	нет
1.6.Хватает ли продолжительности времени по графику питания для основного приема пищи обучающимися (да/нет)	хватает
1.7.Соблюдение правил личной гигиены обучающимися на входе в столовую	соблюдается
2. Оценка качества предоставляемого питания	
2.1.Результаты контрольного взвешивания порционных блюд (соответствие весовых характеристик меню)	соответствует
2.2.Соблюдение температурного режима блюд на столе у обучающихся к моменту приема пищи	соответствует
2.3. Визуальные результаты наличия пищевых отходов	
• примерный объем не съеданной пищи (л.)	~30%
3. Организация работы по итогам выявленных отклонений, несоответствий и повышения качества предоставляемого питания образовательной организацией	
3.1.Направление справки с выявленными нарушениями организатору питания	-

Подписи членов комиссии:

 / Яцина С.Н. /
 / Геращенко В.В. /
 /Циноева А.Ф./
 /Муравьева Е.Ю./