

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:

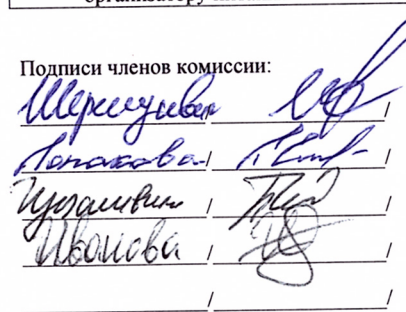
1. Гуцашвили Т.А., замдиректора по УВР
2. Шершунович М.С., отв. за организацию питания
3. Иванова И.Ю., мед. работник
4. Лопаква Е.М. родитель 2а,ба» класса

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
16.04.2024	10.10-10.30 (Завтрак)	4 – 80 чел.	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)		Да	
1.3.Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены		Имеются	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Наличие дезинфицирующих средств</li> </ul>		Да	
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>		Чисто	
1.5. Организация бесплатного питания по причинам наличия заболевания (официальный отказ от питания, наличие		Нет	

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)	Соответствует
2.2.Соблюдение температурного режима блюд на столе у обучающихся к моменту приема пищи	Соблюдается
2.3. Визуальные результаты наличия пищевых отходов	
• Примерный объем не съеданной пищи (л.)	~15%
3. Организация работы по итогам выявленных отклонений, несоответствий и повышения качества предоставляемого питания образовательной организацией	
3.1.Направление справки с выявленными нарушениями организатору питания	Направлена

Подписи членов комиссии:


  
 Шершунович М.С.
   
 Лопаква Е.М.
   
 Гуцашвили Т.А.
   
 Иванова И.Ю.