

## Акт родительского контроля №4

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. Станкевич М.Г., зам. директора по АХР
2. Харитонова Ю.Э., отв. за организацию питания
3. Сафронова М.М., медицинский работник
4. Иванова Н.Г, родитель
5. Кутдусова Е.В., родитель
6. Сергеева А.Е-родитель

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
20.02.2023	9:35 – 10:20 (завтрак) 11:45-12:02 (обед)	7 – 130 чел.  9-90 чел.	0
<b>1. Оценка условий организации питания</b>			
Показатель			Результат
1.1.Наличие информационного стенда об организации питания			Имеется
<ul style="list-style-type: none"> <li>• наличие двухнедельного цикличного меню</li> <li>• наличие фактического меню на день</li> </ul>			Имеются
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			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• наличие графика периодичности уборки столовых залов</li> <li>• визуальный осмотр чистоты помещения</li> </ul>			Имеется  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)			Да
1.7.Соблюдение правил личной гигиены обучающимися на входе в столовую			Да
<b>2. Оценка качества предоставляемого питания</b>			
2.1.Результаты контрольного взвешивания порционных блюд (соответствие весовых характеристик меню)			Соответствует
2.2.Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню			Соответствуют
2.3.Соблюдение температурного режима блюд на столе у обучающихся к моменту приема пищи			Ниже установленных норм
2.4. Визуальные результаты наличия пищевых отходов			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• примерный объем не съеданной пищи (л.)</li> </ul>			~15%
<b>3. Организация работы по итогам выявленных отклонений, несоответствий и повышения качества предоставляемого питания образовательной организацией</b>			
3.1.Направление справки с выявленными нарушениями организатору питания			Направлена

