

## Акт родительского контроля №5

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 2.3/2.4.3590-20 от 27.06.2020

### Справка о результатах контроля общественной комиссии

Присутствовали:

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

Дата	Время	Количество классов	Количество обучающихся, в т.ч. обучающихся, имеющих заболевания, требующие инд. подхода в организации питания
03.04.2023	9:35 – 10:20 (завтрак)	1,2 – 180 чел.	0
	11:45-12:02 (обед)	6,7 140 чел.	
<b>1. Оценка условий организации питания</b>			
<b>Показатель</b>			<b>Результат</b>
1.1.Наличие информационного стенда об организации питания			Имеется
<ul style="list-style-type: none"> <li>• наличие двухнедельного циклического 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>			~13%
<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