

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 (индекс несъедаемости)
Выполнение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.06.2020

Справка о результатах контроля общественной комиссии

Дата	Время	Количество классов	Количество обучающихся, в т.ч. обучающихся, имеющих заболевания, требующие инд. подхода в организации питания
30.01.2026	09:40-10:05 (завтрак)	1абв, 2абвг -153 чел.	0

Школьной столовой на завтрак в этот день были предложены блюда по 10 дню цикличного меню:

Омлет натуральный, бутерброд с сыром и огурцом, чай с сахаром, апельсин свежий, зефир витаминизированный.

1. Оценка условий организации питания	
Показатель	Результат
1.1.Наличие информационного стенда об организации питания	<i>имеется</i>
<ul style="list-style-type: none"> • наличие двухнедельного цикличного меню • наличие фактического меню на день 	<i>имеется</i>
1.2.Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены (раковины д/мытья рук, горячая вода, жидкое мыло)	<i>имеются</i>
<ul style="list-style-type: none"> • наличие дезинфицирующих средств 	<i>да</i>
1.3.Санитарное состояние столовой	<i>имеется</i>
<ul style="list-style-type: none"> • наличие графика периодичности уборки столовых залов • визуальный осмотр чистоты помещения 	<i>нет</i>
1.4.Организация бесплатного питания по причинам наличия заболевания (официальный отказ от питания, наличие индивидуального меню)	<i>нет</i>
1.5.Хватает ли продолжительности времени по графику питания для основного приема пищи обучающимися (да/нет)	<i>да</i>
1.6.Соблюдение правил личной гигиены обучающимися на входе в столовую	<i>используют индивидуальную обувь</i>
2. Оценка качества предоставляемого питания	
2.1.Результаты контрольного взвешивания порционных блюд (соответствие весовых характеристик меню)	<i>соответствует</i>
2.2.Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	<i>соответствует</i>
2.3.Соблюдение температурного режима блюд на столе у обучающихся к моменту приема пищи	<i>в норме</i>

2.4. Визуальные результаты наличия пищевых отходов

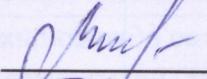
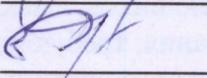
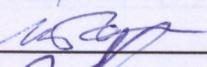
- примерный объем несъеданной пищи (%)

~ 18%

Присутствовали:

1. Михновец И.Б., отв. за организацию питания
2. Сафронова М.М., медицинский работник
3. Боярская М.А., родитель
4. Кравцова А.А., родитель

Подписи членов комиссии:

1.  | Михновец И.Б.
2.  | Сафронова М.М.
3.  | Боярская М.А.
4.  | Кравцова А.А.