

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:

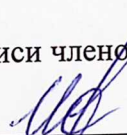

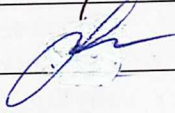
1. Гуцашвили Т.А., замдиректора по УВР
2. Шершунович М.С., отв. за организацию питания
3. Иванова И.Ю., мед, работник
4. Кондратюк Е.А. родитель 8 «в» класса

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 |
|--|--------------------------|--------------------|---|
| 12.12.2024   | 10.10-10.30<br>(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 циклического 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   |                          |                    |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Наличие графика периодичности уборки столовых залов</li> <li>• Визуальный осмотр чистоты помещения</li> </ul>                           |                          |                    | Имеется<br>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:

 Меркулова Н.С.  
 Иванова  
 Кондратов Е.А.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_