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. Крндратюк Е.А.. родитель «7в» 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
13.10.2023	13.25 -14.10 (Обед)	2 – 23 чел.	0
1. Оценка условий организации питания			
Показатель			Результат
1.1.Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день			Имеется
• наличие двухнедельного цикличного меню • наличие фактического меню на день и его соответствие двухнедельному меню			Имеются/соответствуют
1.2. Обеспечение персонала спецодеждой, СИЗ (маски, перчатки)			Да
1.3.Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены			Имеются
• наличие дезинфицирующих средств			Да
1.4.Санитарное состояние столовой			
• наличие графика периодичности уборки столовых залов			Имеется
• визуальный осмотр чистоты помещения			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 съедаемой 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:

_____/_____/

_____/_____/

_____/_____/

_____/_____/

_____/_____/