

Акт родительского контроля.

«05» мая 2022 г.

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 СанПиНа |

Справка о результатах контроля общественной комиссии

Присутствовали:

1. Маташова Л.В., зам. директора по АХР
2. Артемьева М.В., отв. за организацию питания
3. Холопайнен Г.И., мед. работник
4. Малков А.Е., педагог-психолог
5. Виноградова Т.В., родитель ученицы 7«Б» 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 |
|---|--------------------------|--------------------|---|
| 04.05.2022 | 9:10 – 9:30 (завтрак) | 2 класса (55 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">• наличие двухнедельного циклического 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 |
| <ul style="list-style-type: none">• 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 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 |
| 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.) | ~10% |
| 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:

Маташова Л.В. / _____/

Артемьева М.В. / _____/

Холопайнен Г.И. / _____/

Малков А.Е. / _____/

Виноградова Т.В. / _____/