

Акт родительского контроля от 05 сентября 2022 года

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. Анисимова О.Н., заведующий хозяйством 1 корпуса
2. Волкова И.Н., отв. за организацию питания
3. Ковылова Э.Б., мед. работник
4. Панарина О.П.- заведующий хозяйством 2 корпуса
5. Ивашова Е.В., родитель ученицы 7 «Д» класса

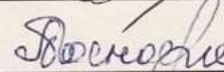
Справка о результатах контроля комиссии

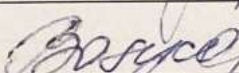
| Дата | Время | Количество классов | Количество обучающихся, в т.ч. обучающихся, имеющих заболевания, требующие инд. подхода в организации питания |
|--|----------------------|--------------------|---|
| 04.05.2022 | 9:45 –9:55 (завтрак) | 4 – 108 чел. | 0 |
| 1. Оценка условий организации питания | | | |
| 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 | | | Имеется |
| 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 | | | Имеется |
| <ul style="list-style-type: none"> • наличие графика периодичности уборки столовых залов • визуальный осмотр чистоты помещения | | | Чисто |
| 1.5. Организация бесплатного питания по причинам наличия заболевания (официальный отказ от питания, наличие | | | Нет |

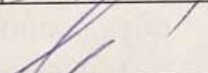
| | |
|--|---------------|
| индивидуального меню) | |
| 1.6.Хватает ли продолжительности времени по графику питания для основного приема пищи обучающимися (да/нет) | Да |
| 1.7.Соблюдение правил личной гигиены обучающимися на входе в столовую | Да |
| 2. Оценка качества предоставляемого питания | |
| 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 | Нет |

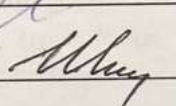
Подписи членов комиссии:

 /_ Анисимова О.Н./

 /_ Панарина О.П./

 /_ Волкова И.Н./

 /_ Ковылова Э.Б./

 /_ Ивашова Е.В./