

Акт родительского контроля от 13 октября 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

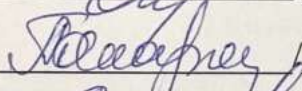
Справка о результатах контроля комиссии

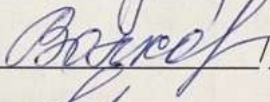
Дата	Время	Количество классов	Количество обучающихся, в т.ч. обучающихся, имеющих заболевания, требующие инд. подхода в организации питания
13.10.2022	10:30 – 10:50(завтрак)	4 – 99 чел.	0
1. Оценка условий организации питания			
Показатель			Результат
1.1.Наличие информационного стенда об организации 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>			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"> <li>• наличие дезинфицирующих средств</li> </ul>			Да
1.4.Санитарное состояние столовой			Имеется
<ul style="list-style-type: none"> <li>• наличие графика периодичности уборки столовых залов</li> <li>• визуальный осмотр чистоты помещения</li> </ul>			Чисто
1.5. Организация бесплатного питания по причинам наличия			Нет

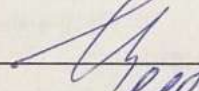
заболевания (официальный отказ от питания, наличие индивидуального меню)	
1.6.Хватает ли продолжительности времени по графику питания для основного приема пищи обучающимися (да/нет)	Да
1.7.Соблюдение правил личной гигиены обучающимися на входе в столовую	Да
2. Оценка качества предоставляемого питания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

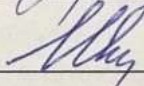
Подписи членов комиссии:

 /\_ Анисимова О.Н./

 /\_ Панарина О.П./

 /\_ Волкова И.Н./

 /\_ Ковылова Э.Б./

 /\_ Ивашова Е.В./