

Акт родительского контроля от 04 мая 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. Герасимова Т.А., зам. директора по УВР
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 6 «Д» класса

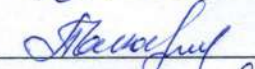
Справка о результатах контроля комиссии

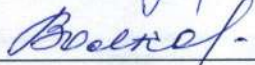
Дата	Время	Количество классов	Количество обучающихся, в т.ч. обучающихся, имеющих заболевания, требующие инд. подхода в организации питания
04.05.2022	8:30 – 8:45 (завтрак)	4 – 101 чел.	0
1. Оценка условий организации питания			
Показатель			Результат
1.1. Наличие информационного стенда об организации 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 съеданной пищи (л.)	~18%
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:

 / Герасимова Т.А./

 / Панарина О.П./

 / Волкова И.Н./

 / Ковылова Э.Б./

 / Ивашова Е.В./