

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. Румянцев Д.Е. директор, председатель Совета по питанию
2. Селюкова В.А., заместитель директора по АХР
3. Окунева Ю.П., ответственный за организацию питания
4. Аброснина Н.Б., медсестра
5. Лалаев С.А., председатель родительского комитета школы
6. Артименко И. Н., член родительского комитета
7. Гордюк К.А., член родительского комитета
8. Федорова А.Н., зав. производства АО «КП НЕВА»

Рабочая таблица к справке о результатах контроля общественной комиссии

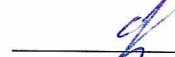
Дата	Время	Количество классов	Количество обучающихся в т.ч. имеющих заболевание требующих индивидуальный подход в организации питания
18.03.2025	13:20-13:40 (обед)	2-43 чел.	0
1. Оценка условий организации питания			
Показатель		Результат	
1.1.Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день		Имеется	
- наличие двухнедельного циклического меню - наличие фактического меню на день и его соответствие		Имеются / соответствуют	

1.2 Обеспечение персонала спецодеждой СИЗ	Имеются
1.3 Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	Да
- наличие дезинфицирующих средств	Да
1.4 Санитарное состояние столовой	Хорошее
- наличие графика периодичности уборки столовых залов	Да
-визуальный осмотр чистоты помещений	Чисто
1.5 Организация бесплатного питания по причине наличия заболевания (официальный отказ от питания, наличие индивидуального меню)	Нет
1.6 Хватает ли продолжительности времени по графику питания учащихся для основного приема пищи обучающихся (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 учеников к моменту приема пищи	Соблюдается
2.3 Визуальные результаты наличия пищевых отходов	Имеются в небольшом количестве
- примерный объем не съеданной пищи	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:

 /Д.Е. Румянцев /

 /В.А. Селюкова /

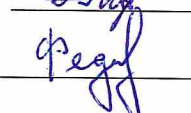
 / Ю.П. Окунева /

 /Н.Б. Абросина /

 /С.А. Лалаев /

 /И.Н. Артименко /

 / К.А. Гордюк /

 / А.Н. Федорова /