

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:

- Семенов М.Ф., зам. директора по АХР
- Столярова О.В., отв. за организацию питания
- Аскерова Л.Г., мед. работник
- Корнилова В.В., педагог-психолог
- Головатенко Е.В., родитель ученицы 2«А» класса

Рабочая таблица к Справке о результатах контроля общественной комиссии

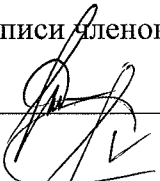



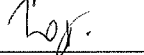
Дата	Время	Количество классов	Количество обучающихся, в т.ч. обучающихся, имеющих заболевания, требующие инд. подхода в организации питания
06.09.2022	09:20 – 09:40 (завтрак)	2 – 50 чел.	0
1. Оценка условий организации питания			
Показатель			Результат
1.1.Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день			Имеется
<ul style="list-style-type: none"> • наличие двухнедельного цикличного меню • наличие фактического меню на день и его соответствие двухнедельному меню 			Имеются/соответствуют
1.2. Обеспечение персонала спецодеждой (фартуки, головные уборы, 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			
<ul style="list-style-type: none"> • наличие графика периодичности уборки столовых залов 			Имеется
<ul style="list-style-type: none"> • 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%

1	Раздел «Питание» на официальном сайте ОУ	
	Сведения об условиях организации питания,	Да
	Действующие нормативные правовые акты по организации питания	Да
	Циклическое двухнедельное меню	Да
	Ежедневные меню	Да
	Сведения об ответственных должностных лицах за организацию питания	Да
	Информация о наличии диетического меню в ОУ	Диетическое меню в ОУ отсутствует
	Перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в ОУ	АО «ФИРМА ФЛОРИДАН»
	Формы обратной связи для родителей обучающихся и ответов на вопросы родителей по питанию	Телефоны на сайте школы
	Телефоны «горячей линии»	Да
	Размещение ежедневного меню на официальном сайте Федерального центра мониторинга питания обучающихся в информационно-телекоммуникационной сети Интернет: мониторингпитание.рф	Да
2	Организация питания в ОУ	
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования	Да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	Да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	Да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	Да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	Да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	Да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	Да
	Б) нет	

8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	Да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	Нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	Нет
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	Да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы	
	А) да	Да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	Нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	Да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	Нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	Нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	Нет
	Б) да	

Подписи членов комиссии:

 1. Сталнерова О.В.
 СЕМЕНОВ М.Р.
 1. Коршакова В.В.
 1. Строгованская
 1. Лобовская