

АКТ
РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ
ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ в МАОУ СОШ п.Волгино от 17.10.2023

При проведении родительского (общественного) контроля за организацией питания детей необходимо пройти в столовую и обратить внимание на соответствие количества посадочных мест количеству одновременно питающихся детей; чистоту выдаваемой детям посуды, столов для приема пищи; наличие спецодежды у лиц, работающих в столовой и накрывающих на столы; соблюдение детьми правил личной гигиены; уточнить достаточно ли детям времени для приема пищи, удовлетворены ли они органолептическими свойствами блюд (цвет, вкус, запах, потребительская температура), а также оценить показатель не съедаемости блюд и продуктов; поинтересоваться обеспечены ли питанием дети с заболеваниями, требующими индивидуального подхода в организации питания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) и каким образом.






$\text{Объем несъеденных блюд} = \frac{\text{масса несъеденных остатков блюд}}{\text{масса блюд на 1 ребенка} \times \text{количество питающихся детей на перемене}} \times 100\% (1)$
--

Для оценки полученной в ходе контроля информации, рекомендуется ответить на следующие вопросы:

1. Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации? *да;*
2. Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия)? *не требуется, таких детей нет;*
3. Все ли дети с сахарным диабетом и пищевой аллергией питаются вместе с другими детьми? *не требуется;*
4. Все ли дети моют руки перед едой? *да;*
5. Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? *да;*
6. Все ли дети едят за столами и сидя? *да;*
7. Все ли дети успевают поест за перемену (хватает ли времени для приема пищи)? *да;*
8. Есть ли замечания по чистоте посуды? *нет;*
9. Есть ли замечания по чистоте столов? *нет;*
10. Есть ли замечания к сервировке столов? *нет;*
11. Теплые ли блюда выдаются детям? *да;*
12. Участвуют ли дети в накрывании на столы? *нет;*
13. Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)? *да;*
14. Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)? *да;*
15. Суммарное количество пищевых отходов в %? *(6%)*

Оценка % отходов до 20% - 12 баллов

Подписи членов комиссии:

 Н.М. Илларионова
 Л.А. Серганова
 Р.М. Николаева
 Н.В. Илларионова
 С.В. Яковлева