

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

« 4 » февраля 2025г.

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 съеданности блюд и продуктов; поинтересоваться обеспечены ли питанием дети с заболеваниями, требующими индивидуального подхода в организации питания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) и каким образом.

Объем несъеденных блюд = $\frac{\text{масса несъеденных остатков блюд}}{\text{масса блюд на 1 ребенка} \times \text{количество питающихся детей на перемене}}$ × 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/нет;
2. Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия)? да/нет/ частично;
3. Все ли дети с сахарным диабетом и пищевой аллергией питаются вместе с другими детьми? да/нет;
4. Все ли дети моют руки перед едой? да/нет;
5. Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? да/нет;
6. Все ли дети едят за столами и сидя? да/нет;
7. Все ли дети успевают поест за перемену (хватает ли времени для приема пищи)? да/нет;
8. Есть ли замечания по чистоте посуды? да/нет;
9. Есть ли замечания по чистоте столов? да/нет;
10. Есть ли замечания к сервировке столов? да/нет;
11. Теплые ли блюда выдаются детям? да/нет;
12. Участвуют ли дети в накрывании на столы? да/нет;
13. Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)? да/нет;
14. Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)? да/нет;
15. Суммарное количество пищевых отходов в %? (формула
Оценка % отходов до 20% - 12 баллов; 20-30% - 8 баллов; 30-40% - 6 баллов; 40-50% - 3 балла; 50-60% - 1 балл; более 60% - 0 баллов.

Подписи членов комиссии:

	И.о. директора И.И.Жуйкова
	Отв. за питание С.В.Кокина
	Зав.столовой Т.Н.Санникова
	Врач-педиатр Н.Г.Пиянзина
	Родитель
<u>12, 42</u>	<u>ка. руководитель</u> <u>Серебрянникова И.В.</u>

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

« 7 » февраля 2025г.

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 съеданности блюд и продуктов; поинтересоваться обеспечены ли питанием дети с заболеваниями, требующими индивидуального подхода в организации питания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) и каким образом.

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

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/нет;
2. Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия)? да/нет/частично;
3. Все ли дети с сахарным диабетом и пищевой аллергией питаются вместе с другими детьми? да/нет;
4. Все ли дети моют руки перед едой? да/нет;
5. Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? да/нет;
6. Все ли дети едят за столами и сидя? да/нет;
7. Все ли дети успевают поест за перемену (хватает ли времени для приема пищи)? да/нет;
8. Есть ли замечания по чистоте посуды? да/нет;
9. Есть ли замечания по чистоте столов? да/нет;
10. Есть ли замечания к сервировке столов? да/нет;
11. Теплые ли блюда выдаются детям? да/нет;
12. Участвуют ли дети в накрывании на столы? да/нет;
13. Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)? да/нет;
14. Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)? да/нет;
15. Суммарное количество пищевых отходов в %? (формула
Оценка % отходов до 20% - 12 баллов; 20-30% - 8 баллов; 30-40% - 6 баллов; 40-50% - 3 балла; 50-60% - 1 балл; более 60% - 0 баллов.

Подписи членов комиссии:

16  И.о. директора И.И.Жуйкова
Отв. за питание С.В.Кокина
Зав.столовой Т.Н.Санникова
Врач-педиатр Н.Г.Пияньзина
Родитель к.с. руководитель
Шаникина Л.Ю.

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

« 12 » февраля 2025г.

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 съеданности 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/нет;
2. Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия)? да/нет/ частично;
3. Все ли дети с сахарным диабетом и пищевой аллергией питаются вместе с другими детьми? да/нет;
4. Все ли дети моют руки перед едой? да/нет;
5. Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? да/нет;
6. Все ли дети едят за столами и сидя? да/нет;
7. Все ли дети успевают поест за перемену (хватает ли времени для приема пищи)? да/нет;
8. Есть ли замечания по чистоте посуды? да/нет;
9. Есть ли замечания по чистоте столов? да/нет;
10. Есть ли замечания к сервировке столов? да/нет;
11. Теплые ли блюда выдаются детям? да/нет;
12. Участвуют ли дети в накрывании на столы? да/нет;
13. Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)? да/нет;
14. Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)? да/нет;
15. Суммарное количество пищевых отходов в %? (формула
Оценка % отходов до 20% - 12 баллов; 20-30% - 8 баллов; 30-40% - 6 баллов; 40-50% - 3 балла; 50-60% - 1 балл; более 60% - 0 баллов.

Подписи членов комиссии:

	И.о. директора И.И.Жуйкова
	Отв. за питание С.В.Кокина
	Зав.столовой Т.Н.Санникова
	Врач-педиатр Н.Г.Пияньзина
	Родитель
	<u>к.с. руководитель</u>
	<u>Терасинова О.Н.</u>

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

« 7 » февраля 2025г.

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 съеданности блюд и продуктов; поинтересоваться обеспечены ли питанием дети с заболеваниями, требующими индивидуального подхода в организации питания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) и каким образом.

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

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/нет;
2. Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия)? да/нет/частично;
3. Все ли дети с сахарным диабетом и пищевой аллергией питаются вместе с другими детьми? да/нет;
4. Все ли дети моют руки перед едой? да/нет;
5. Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? да/нет;
6. Все ли дети едят за столами и сидя? да/нет;
7. Все ли дети успевают поест за перемену (хватает ли времени для приема пищи)? да/нет;
8. Есть ли замечания по чистоте посуды? да/нет;
9. Есть ли замечания по чистоте столов? да/нет;
10. Есть ли замечания к сервировке столов? да/нет;
11. Теплые ли блюда выдаются детям? да/нет;
12. Участвуют ли дети в накрывании на столы? да/нет;
13. Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)? да/нет;
14. Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)? да/нет;
15. Суммарное количество пищевых отходов в %? (формула
Оценка % отходов до 20% - 12 баллов; 20-30% - 8 баллов; 30-40% - 6 баллов; 40-50% - 3 балла; 50-60% - 1 балл; более 60% - 0 баллов.

Подписи членов комиссии:

16  И.о. директора И.И.Жуйкова
Отв. за питание С.В.Кокина
Зав.столовой Т.Н.Санникова
Врач-педиатр Н.Г.Пияньзина
Родитель к.с. руководитель
Т.В.Михайлова Л.Ю.

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

« 4 » февраля 2025г.

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 съеданности блюд и продуктов; поинтересоваться обеспечены ли питанием дети с заболеваниями, требующими индивидуального подхода в организации питания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) и каким образом.

Объем несъеденных блюд = $\frac{\text{масса несъеденных остатков блюд}}{\text{масса блюд на 1 ребенка} \times \text{количество питающихся детей на перемене}}$ × 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/нет;
2. Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия)? да/нет/ частично;
3. Все ли дети с сахарным диабетом и пищевой аллергией питаются вместе с другими детьми? да/нет;
4. Все ли дети моют руки перед едой? да/нет;
5. Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? да/нет;
6. Все ли дети едят за столами и сидя? да/нет;
7. Все ли дети успевают поест за перемену (хватает ли времени для приема пищи)? да/нет;
8. Есть ли замечания по чистоте посуды? да/нет;
9. Есть ли замечания по чистоте столов? да/нет;
10. Есть ли замечания к сервировке столов? да/нет;
11. Теплые ли блюда выдаются детям? да/нет;
12. Участвуют ли дети в накрывании на столы? да/нет;
13. Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)? да/нет;
14. Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)? да/нет;
15. Суммарное количество пищевых отходов в %? (формула
Оценка % отходов до 20% - 12 баллов; 20-30% - 8 баллов; 30-40% - 6 баллов; 40-50% - 3 балла; 50-60% - 1 балл; более 60% - 0 баллов.

Подписи членов комиссии:



12, 42

И.о. директора И.И.Жуйкова
Отв. за питание С.В.Кокина
Зав.столовой Т.Н.Санникова
Врач-педиатр Н.Г.Пияньзина
Родитель
ка. руководитель
Сердобинникова И.В.