

Акт №5

проверки школьного питания комиссией родительского контроля МБОУ «Сакмарская СОШ им. Героя РФ С. Панова»

Дата проверки: 16 января 2024 г.

Время проверки: 10.05 час. завтрак

Цель проверки: 1. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в школе.

2. Удовлетворенность обучающихся условиями организации питания.

Родительский контроль в составе:

1. Аверьянова О.В. -председатель комиссии;

2. Шипилова К.А.-родитель учащихся 2,5 классов.

3. Балдина В.Г.- родитель учащихся 2, 6 классов.

По результатам проведённой проверки комиссией выявлено:

1. Санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам;

2. Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность, находятся в специально отведённых, подготовленных местах;

3. Примерное десятидневное меню и качество приготовления пищи соответствуют всем требованиям;

4. На хорошем, качественном уровне организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов (согласно Указу президента РФ);

5. В наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;

6. При входе осуществляется обработка рук дез.средствами).

Выводы: комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами.

К каждому меню разработаны технологические карты. Бракеражная комиссия следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов при приготовлении третий блюде и качеством привезенных готовых блюд из ШБС МБОУ Краснокоммунарская СОШ. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Аверьянова О.В.

Шипилова К.С.

Балдина В.Г.

Ознакомлена повар Савольсков А.Д.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ "Самарская средняя школа № 99 Становая"

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе: 3

Председатель комиссии Керембова ОВ

Члены комиссии Шеиншова КА

Журица ВГ

В присутствии Шевальева Я. Е. и Курбанов А. А.
составили настоящий проверочный лист о том, что «16» сентября
2024г. в I смену, на I перемене проведено мероприятие родительского
контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	✓	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)? <u>нет</u>		✓
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		✓
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
Все ли дети едят сидя?	✓	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	✓	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
Есть ли замечания по чистоте столов?		✓
Есть ли замечания к сервировке столов?		✓
Теплые ли блюда выдаются детям?	✓	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	✓	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		✓
Число детей, питающихся на данной перемене	64	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	580	г
Общая масса несъеденной пищи	3840	кг
Индекс несъедаемости	9	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

*Замечания по организации питания решить в
конец лет. Предложить администрацию
все нормы и провести работу организации
питания в школе*

Подписи членов комиссии:

*И.И. Маслова О.В.
Михайлова М.В.
Богданова В.П.*

Расчет коэффициента несъедаемости

Коэффициент несъедаемости - это инструмент родительского и внутреннего контроля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или неэффективности системы организации питания в организации, полноты реализации мероприятий по формированию навыков и приверженности принципам здорового питания, профессионализма в приготовлении блюд, рациональности режима питания, обеспечения благоприятных условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены детьми при приеме пищи, правильности принятого в школе режима накрывания столов, эффективности мероприятий родительского контроля по индикации факторов риска снижения востребованности рациона питания и своевременной их коррекции. Коэффициент несъедаемости выражается в процентах.

Методика расчета:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$$

Интерпретация результатов:

До 10 % - оптимально;

10 – 30 % - зона «риска», требует пристального контроля за организацией питания, анализ действующего меню и выявление проблемных позиций;

Более 30 % - зона «высокого риска», требует безотлагательных мер по оценке выдаваемой пищи, и, при необходимости, коррекции действующего меню.