

Акт №6

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

Дата проверки: 07 февраля 2024 г.

Время проверки: 13.45 час. обед

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 третьих блюд 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 СОШ имени Героев РФ С. Павлова

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе: 3

Председатель комиссии Жерямова О В

Члены комиссии Шенников К А

Толкушина В Т

В присутствии директора школы Зисенко И В

составили настоящий проверочный лист о том, что «7» февраля 2024 г. в II смену, на 1 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	810	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	81	г
Общая масса несъеденной пищи	58	кг
Индекс несъедаемости	8	%



На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

*Замечаний по результатам проверки в школе нет. Требуется внимание в школе и контроль при организации работы в столовой*

Подписи членов комиссии:

*Ав- Касьянова СВ  
Шилова ШИ  
Балдина В.Т. ВР*

### 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:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{МАССА ОСТАТКОВ (В КГ)}}{\text{МАССА ВЫДАННЫХ БЛЮД (В КГ)}} \cdot 100\%$$

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.