

**Акт № 3**  
**проверки школьного питания комиссией родительского контроля**  
**в МБОУ «Чебоксаровская ООШ»**

Дата проверки: 15 ноября 2024 г.

Время проверки: 10.35 час.

Цель проверки: 1. Контроль качества организации питания в школе.

Комиссия Родительского контроля в составе:

1. Станкунова Т.В. - зам. директора - председатель комиссии;

2. Воробьева Г.М. - председатель родительского комитета;

3. Спицына Т.Ю. - член родительского комитета;

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Чебоксаровская ООШ», комиссией было проверено:

- 1) Примерное десятидневное меню (соблюдение всех норм и качество приготовленной пищи).
- 2) Соответствие норм выхода блюд, качество приготовленных блюд.

По результатам проведённой проверки комиссией выявлено:

- Примерное утвержденное десятидневное меню размещено в столовой для ознакомления детей и родителей. В примерном десятидневном меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни, ежедневное меню размещено в столовой для ознакомления детей и родителей.
- Одежда сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, чистая, опрятная.
- Чистые столовые приборы и столовая посуда, столовые приборы промыты и высушенны, столовая посуда перед фасовкой порций чистая, сухая.
- Во время проверки не зафиксированы факты выдачи детям остывшей пищи. Проведён опрос среди родителей учащихся 1-9 классов. Опрошено 8 родителей. Родители удовлетворены качеством потребляемых блюд по результатам выборочного устного опроса.

Проведено анкетирование обучающихся 2-9 классов. В анкетировании приняло участие 11 учащихся (100%). Анкетирование показало, что услуги, предоставляемые школьной столовой востребованы.

Нравится питание в школьной столовой и считают его здоровым и полноценным, наедаются все и им хватает перемены для принятия пищи - 11 учащихся (100%).

Выводы комиссий: (Приложение 1. «Оценочный лист родительского контроля по организации горячего питания обучающихся»). Обеспечено соблюдение СЭТ на всех этапах обращения пищевых продуктов, (готовых блюд). Не допускается использование фальсифицированных пищевых продуктов. Применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности. Комиссия установила, что культура организации питания на достаточном уровне, обеспечена сохранность и правила хранения продуктов. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Члены комиссии родительского контроля:

1. Сергей Станкунова Т.В.
2. Галина Воробьева Г.М.
3. Татьяна Спицына Т.Ю.

**Оценочный лист родительского контроля по организации горячего питания №3  
в школьной столовой МБОУ «Чебоксаровская ООШ»**

Комиссия Родительского контроля в составе:

1. Станкунова Т.В. - зам. директора - председатель комиссии;
2. Воробьева Г.М. - председатель родительского комитета;
3. Спицына Т.Ю. - член родительского комитета;

В присутствии губаря Дедаевой Г.Г.  
директора Воробьевой Е.Н.

Составили настоящий оценочный лист о том, что «13» ноября 2014 г. на 2 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)?		✓
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 (чел.)	4	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню (г.)	650	г.
Общая масса несъеденной пищи (кг)	0,05	кг
Индекс несъедаемости (%)	1,9	%
		/

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Работа по организации питания детей стартовала  
Уровень воробьевский.

Подписи членов комиссии родительского контроля:

1. Смирнова Станкунова Т.В.
2. Воробьева Воробьева Г.М.
3. Спицына Спицына Т.Ю.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: Директор Свободова Е.Н.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» -  
15.11.2012

### 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 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 на столы, эффективности мероприятий родительского контроля по индикации факторов риска снижения и востребованности рациона питания и своевременной их коррекции. Коэффициент несъедаемости выражается в процентах.

Методика расчета:

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

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 пиши, и, при необходимости, коррекции действующего меню.