

Акт № 7
проверки школьного питания комиссией родительского контроля
в МАОУ «Чебоксаровская ООШ»

Дата проверки: 17 марта 2025 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 МАОУ «Чебоксаровская ООШ», комиссией было проверено:

1) Примерное десятидневное меню (соблюдение всех норм и качество приготовленной пищи).

2) Соответствие норм выхода блюд, качество приготовленных блюд.

3) Хранение суточных проб.

По результатам проведённой проверки комиссией выявлено:

- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Утвержденное десятидневное меню размещено в столовой для ознакомления детей и родителей на весенне-летний период. В утвержденном десятидневном меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни.
- Блюда соответствуют, утвержденному меню, по опросам учащихся, горячий завтрак детям понравился.
- Проведено контрольное взвешивание и дегустация завтрака членами комиссии. Отметили, что вкусовые качества соответствуют норме, блюда по весу тоже соответствуют норме, качество приготовления на высоком уровне.
- Повар соблюдает гигиенические нормы: работает в перчатках, маске, в соответствующей форме.
- В зале для приема пищи чисто, аккуратно, за столом сидят 4 человека, все дети моют руки с жидким мылом, в достаточном количестве имеются одноразовые полотенца.
- Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.
- Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- На контрольных весах проводится взвешивание блюд, вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
- Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся питающихся за одно посещение.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами.
- Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи.

Выводы: (Приложение 1. «Оценочный лист родительского контроля по организации горячего питания обучающихся») комиссия установила, что питание обучающихся организовано на достаточном уровне, обеспечена сохранность и правила хранения продуктов. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Члены комиссии родительского контроля:

1. Станкунова Т.В. Станкунова Т.В.

2. Воробьева Г.М. Воробьева Г.М.

3. Спицына Т.Ю. Спицына Т.Ю.

**Оценочный лист родительского контроля по организации горячего питания № 4
в школьной столовой МАОУ «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 директора Воробьевой Е.И.
повара Дибачевой Т.В.

Составили настоящий оценочный лист о том, что «17» 03 2025 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	гол
Масса всех блюд на одного ребенка по меню (г.)	580	гр
Общая масса несъеденной пищи (кг)	0,05	кг
Индекс несъедаемости (%)	2,2	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Замечаний нет, работу по организации питания признать удовлетворительной

Подписи членов комиссии родительского контроля:

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

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: Директор Светлана Воробьева Е. И.

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

14.03.2025г

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 пищи, и, при необходимости, коррекции действующего меню.