

АКТ ПРОВЕРКИ № 4
комиссией по родительскому контролю за организацией питания
обучающихся в МАОУ «ССОШ №2»

На основании Графика

Была проведена проверка столовой МАОУ «ССОШ №2»

Время проверки: 13:40

Проверку провели: Курбаева У.К. - директор МАОУ «ССОШ №2»
Душмухамбетова А.Т. - родительница 4б. кл.
Куматова А.А. - родительница 2а кл.
Злодогрева Е.А. - родительница 10 кл.

При проведении проверки присутствовали:
повар-бригадир Ярева Е.Т.
социальный педагог Чусрбаева М.М.

В ходе проведения проверки:

– выявлены нарушения:
нарушений не выявлено.

– сформированы предложения:

Приложения к акту:
Проверочный лист № 4

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

У.К. / Курбаева У.К.
А.Т. / Душмухамбетова А.Т.
А.А. / Куматова А.А.
Е.А. / Злодогрева Е.А.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта получил(а):
Ярева Е.Т. повар-бригадир

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ № 4
по проведению родительского контроля в школьной столовой

 МАОУ «Светлинская СОШ № 2»
 (наименование образовательной организации)
 (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии У.К.Кугаева директор МАОУ «Светлинская СОШ № 2»

Члены комиссии: Дусмухамбетова А.Г., Жуматаева А.А., Злодырева Е.А

В присутствии _____ соц.педагога Усербаевой Ш.М., повара-бригадира Ярцевой Е.Г. _____

составили настоящий проверочный лист о том, что « 23 » декабря 2024г. в 2 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?	да	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		нет
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	да	
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	да	
Все ли дети моют руки перед едой?	да	
Все ли дети едят сидя?	да	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	да	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		нет
Есть ли замечания по чистоте столов?		нет
Есть ли замечания к сервировке столов?		нет
Теплые ли блюда выдаются детям?	да	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	да	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		нет
Число детей, питающихся на данной перемене	60	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	0,580	г
Общая масса несъеденной пищи	1,560	кг
Индекс несъедаемости	4,5	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует: По итогам проверки нарушений не выявлено.

Председатель комиссии: Кугаева У.К.

Подписи членов комиссии: Дусмухамбетова А.Г.

Жуматаева А.А.

Злодырева Е.А.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «23» декабря 2024 г.

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 на столы, 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.