

АКТ ПРОВЕРКИ № 5

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

На основании Графика

Была проведена проверка столовой МАОУ „Светлинская СОШ №2“

Время проверки: 23.01.2025 г. в. 11:00.

Проверку провели: Кугаева У.К. - директор  
Левинский П.М. - родительница 8 кл.  
Алиматова А.А. - родительница 2а кл.  
Злодогрева Е.А. - родительница 10 кл.

При проведении проверки присутствовали:  
повар-бригадир Ярева Е.Т.  
соц. педагог Усербоева Ш.М.

В ходе проведения проверки:

– выявлены нарушения:  
нарушений нет

– сформированы предложения:

Приложения к акту:  
Проверочной лист № 5

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

руководитель / У.К. Кугаева  
член / П.М. Левинский  
член / А.А. Алиматова  
член / Е.А. Злодогрева

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

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ № 5**  
**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: Левинских Т.Н., 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 » января 2025г. в 1 смену, на 3 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	47	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	0,500	г
Общая масса несъеденной пищи	0,900	кг
Индекс несъедаемости	3,83	%

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

Председатель комиссии: Кугаева У.К.  
Подписи членов комиссии: Левинских Т.Н.  
Жуматаева А.А.  
Злодырева Е.А

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «23» января 2025 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.