

АКТ ПРОВЕРКИ № 7

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

На основании Графика

Была проведена проверка столовая МАОУ «ССОШ №2»

Время проверки: 11.40

Проверку провели:

Кугаева У. К. - директор МАОУ «ССОШ №2»
Левинский П. В. - родительница 8б кл., Ардошцева С. А. -
родительница 6а кл., Злодогрева С. А. - родительница
40 кл.

При проведении проверки присутствовали:

соч. педагог - Усердаева Ш. М.
повар-бригадир Эрсува С. Т.

В ходе проведения проверки:

— выявлены нарушения:

нарушений нет.

— сформированы предложения:

Предложений нет №7

Приложения к акту:

Проверочной лист №7

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

Кугаева У. К.
Левинский П. В.
Ардошцева С. А.
Злодогрева С. А.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта получил(а):

Эрсува С. Т.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ № 7

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. ; Злодырева Е.А.; Ардынцева Е.А.

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

составили настоящий проверочный лист о том, что «24» марта 2025_г. в 1 смену, на 4 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 | 52 | чел |
| Масса всех блюд на одного ребенка по меню | 500 | г |
| Общая масса несъеденной пищи | 1,0 | кг |
| Индекс несъедаемости | 3,85 | % |

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

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



Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «24» марта 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.