

АКТ ПРОВЕРКИ № _____

комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

На основании плана мероприятий по родительскому и внутреннему контролю за организацией питания обучающихся МБОУ «Толкаевская СОШ имени Дмитрия Гречушкина» на 2024-2025 учебный год.

Была проведена проверка помещений для приема пищи МБОУ «Толкаевская СОШ имени Дмитрия Гречушкина»

Время проверки: 10:40 с 10 час. 40 мин. до 11 час. 00 мин.

Проверку провели: члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

При проведении проверки присутствовали: представитель образовательной организации – ответственный за организацию питания Кукушкина С.А.

В ходе проведения проверки:

– выявлены нарушения:

нарушений не выявлено

– сформированы предложения:

все учтено

Приложения к акту:

– оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся на 1 л., в 1 экз.

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

«17» 03 2025

Гришак

Гришак М.В.

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

Ответственный за организацию
питания

С.А. Кукушкина

С.А. Кукушкина

«17» 03 2025

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ «Толкаевская СОШ имени Дмитрия Гречушкина»

(наименование образовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

*Представители род. ком-та 1 кл.
Кришак Л. В. и соуч. педагог Курдюшова Е. Ю.*

В присутствии

повара Горелановой В. А.

составили настоящий проверочный лист о том, что «17» 03 2025г. в 1 смену, 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	<u>48</u>	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>505</u>	г
Общая масса несъеденной пищи	<u>2</u>	кг
Индекс несъедаемости	<u>8,2</u>	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

замечаний нет

Подписи членов комиссии:

Гришак

Гришак М.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации;

Буркина С.А. Сурф

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «21» 03 2025г. (указывается дата).

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:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{МАССА ОСТАТКОВ (В КГ)}}{\text{МАССА ВЫДАННЫХ БЛЮД (В КГ)}} \cdot 100\%$$

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.