

МБОУ «Толкаевская СОШ имени Дмитрия Гречушкина»  
Сорочинского городского округа Оренбургской области

АКТ ПРОВЕРКИ № 13

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: 11.45 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 хорошо

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:

«06» 03 2025

Кор

Картанова

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

Ответственный за организацию  
питания

С.А. Кукушкина

С.А. Кукушкина

«06» 03 2025

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**  
 по проведению родительского контроля в школьной столовой  
 МБОУ «Толкаевская СОШ имени Дмитрия Гречушкина»  
 (наименование образовательной организации)  
 (основания)

Комиссия в составе:

*Представителем родительского комитета г.м. Сартыковой Л.М.  
 соит. пер-м Вручешкиной С.А*

В присутствии *повара Коржановой В.Ф.*

составили настоящий проверочный лист о том, что «*6*» *03.* 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?	✓	
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	<i>48</i>	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<i>550</i>	г
Общая масса несъеденной пищи	<i>2</i>	кг
Индекс несъедаемости	<i>7,5</i>	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

*Замечаний нет*

Подписи членов комиссии:

*Картюкова Л. В.*

*Картюковее*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации:

*Слуф*

*Куркина С. Р.*

Результаты родительского контроля внесены в ИС «Мониторинг питания и  
здоровья» - « 7 » 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:

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

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.