

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение –
Лучесская ОШ им. В.Ф. Михалькова

Акт
проверки организации горячего питания обучающихся
комиссией родительского контроля
от 18.03.2025г

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Шапкина Т.В. представитель совета родителей 5 класса.

Члены комиссии:

Квашнина М.А. представитель совета родителей 8 класс,

Трифоненкова Н.А. представитель совета родителей 7 класса,

Терехова Е.А. представитель совета родителей 3 класса,

Бодунова Т.М. пред. Проф союза.

в присутствии Семеновой Т.В. - ответственной за питание составили настоящий проверочный лист о том, что 18. 03.2025 г. на 2 перемене проведено мероприятие общественного контроля за питанием обучающихся.

В ходе проверки установлено:

Горячее питание предоставляется 50 обучающимся школы с 1-9кл.

Меню размещено сайте и стенде школы по питанию. В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и дегустация порций:

- Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Продукты свежие, согласно требованиям СанПиН.
- При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки.
- Организация питания соответствует установленным требованиям.

У входа в столовую стоят дежурные, контролируется мытье рук перед приемом пищи. Для каждого класса накрываются отдельные столы за классами закреплено время посещения столовой. Классные руководители и учителя сопровождают свои классы.

У сотрудника, осуществляющего раздачу готовых блюд. имеется чистая санитарная одежда, перчатки, колпак., фартук.

Оценочный лист
родительского контроля по организации горячего
питания обучающихся
от 18.03.2025г

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)?	+	
Число детей, питающихся на данной перемене	50	
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	0,450	
Общая масса несъеденной пищи	0	
Индекс несъедаемости	0	

Предлагаемое определение понятия:

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:

Как показывают результаты мониторинга – зона оптимума – до 10%; при уровне в 10,0-30,0% - зона «риска», более 30% - зона «высокого риска», соизмеримая с критическим уровнем, требующая безотлагательных мер.

На основании проведенного мероприятия Комиссия выявила:

- 1 Обеспечено соблюдение СЭТ на всех этапах обращения пищевых продуктов. (готовых блюд)

- 2 Культура организации питания на достаточном уровне.
- 3 Обеспечена сохранность и правила хранения продуктов.

Подписи членов комиссии:

Шапкина Т.В.

Квашнина М.

Трифоненкова Н.А.

Терехова Е.А.

Бодунова М.

