

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Белогорская средняя школа»

Акт
проверки организации горячего питания обучающихся
комиссией родительского контроля
от 10.12.2024г

Комиссия в составе:
Члены комиссии:

Козенкова С.С., представитель родительского комитета 2 класса,
Ляшкова Е.Н., представитель родительского комитета 4 класса,
Суворкина Н.Н., отв. за ОТ

в присутствии Кузнецовой С. А. – заведующей производством составили настоящий проверочный лист о том, что 10.12.2024г., на 1 перемене
проведено мероприятие общественного контроля за питанием обучающихся.

В ходе проверки установлено:

Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1-11 кл.

Меню размещено на официальном сайте МБОУ «Белогорская СШ». В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и дегустация порций:

Школа	МБОУ "БЕЛОГОРСКАЯ СШ"	Отд./корп	-	День	10.12.2024
-------	-----------------------	-----------	---	------	------------

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	гор.блюдо	I-478	Запеканка картофельная	200	66,37	279	15	9	33
	гор.напиток	I-685	Чай, витаминизированный	210	2,64	39	0	0	10
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный	40	5,28	94	3	0	20
	масло	пром	Масло сладко-сливочное	5	10,78	37	0	4	0
	закуска	I-50	Салат из свёклы отварной	60	6,22	46	1	3	5

- 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.

Для каждого класса накрываются отдельные столы за каждым классом закреплено время посещения столовой. Классные руководители и учителя сопровождают свои классы.

У сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, имеется чистая санитарная одежда.

Оценочный лист
родительского контроля по организации горячего
питания обучающихся
от 10.12.2024г.

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)?		+
Есть ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией в школе нет?		+
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	+	
Все ли дети моют руки перед едой?	+	
Все ли дети едят сидя?	+	
Все ли дети успевают поест 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	42	
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	0,47	
Общая масса несъеденной пищи	4,8	
Индекс несъедемости	10%	

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:

	С.С. Козенкова
	Е.Н. Ляшкова
	Н.Н. Суворкина
	С.А. Кузнецова