

Акт

проверки организации питания в школьной столовой

комиссией по контролю за организацией питания в МБОУ «ССОШ №1».

Дата проверки: 03.09.2024

Время проверки: 9 15

Состав комиссии: Решетникова А.А.
Смаинова Н.Н.
Никурьшина О.В., Водолазская Е.Н.
Зворцова Н.В.

В результате осмотра пищеблока, зала столовой установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/неисправно
- Нарушений в пищеблоке выявлено/ не выявлено
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока(внешний вид, спец. одежда) соблюдается/ не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлен/ не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/ не соответствует норме
- Меню соответствует/ не соответствует примерному меню
- Вкусовые качества соответствуют/ не соответствуют предъявленным требованиям
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/ не соответствуют объёмам, заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/ не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/ съели более половины/ съели всё
- Суточная проба имеется
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется
- Классные руководители сопровождают/ не сопровождают учащихся на обед

Члены комиссии:

<u>Решетникова А.А.</u>	<u>DR</u>
<u>Смаинова Н.Н.</u>	<u>Сма</u>
<u>Никурьшина О.В.</u>	<u>Ник</u>
<u>Водолазская Е.Н.</u>	<u>Вод</u>
<u>Зворцова Н.В.</u>	<u>Звор</u>

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ, СОШ №1

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии директора и.о. Решетникова А.А.

Члены комиссии Смаилова Н.Н., Водоплазская Е.Н.,
Никурьшина О.В.

В присутствии повара - бригадира Ворисовой Н.В.

составили настоящий проверочный лист о том, что «3» 09
2021г. в I 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	160	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	630	г
Общая масса несъеденной пищи	4,050	кг
Индекс несъедаемости	4	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Цвет, запах, вкус соответствуют топо-
логической карте

Подписи членов комиссии:

[Подпись] (Решетникова Н.А.)
[Подпись] (Искульшина О.В.)
[Подпись] (Сидорова Н.Н.)
[Подпись] (Водолазская Е.Н.)

Ковар-бригадир Дворец Дворцова Н.В.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «03» 09 2024 г. (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:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$$

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.