

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
муниципального образования Плавский район «Центр образования №4»

Акт
проверки организации горячего питания обучающихся
комиссией родительского контроля
от 04.03.2025г

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Родионова Е.Н., председатель родительского комитета.

Члены комиссии:

Новикова Е.А.,

Панкратова Т.А.

в присутствии Тарасовой В.И. – ответственной за организацию питания -составили настоящий проверочный лист о том, что 04. 03.2025 г. на 1 перемене проведено мероприятие общественно-го контроля за питанием обучающихся.

В ходе проверки установлено:

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

Меню размещено на лицейском сайте. 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. 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 04.03.2025 г

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	24	
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	0,530 кг	
Общая масса несъеденной пищи	4,8	
Индекс несъедаемости	%	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:

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

Интерпретация результатов:

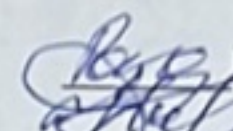
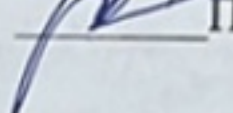
Как показывают результаты мониторинга – зона оптимума – до 10%; при уровне в 10,0-30,0% - зона «риска», более 30% - зона «высокого риска», соизмеримая с критическим уровнем, требующая безотлагательных мер.

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:

 Родионова Е.Н.
 Новикова Е.А.
 Панкратова Т.А.