

Акт № от «19» 01 2024 г.

Родительского контроля столовой МАОУ «Гимназия «Вектор» г. Зеленоградска» на предмет организации горячего питания учащихся.

(форма оценочного листа)

Комиссия в составе:

Члены комиссии Багашева Е.А. (ЗН) Труцаи Е.А. (ЗН)
Шевченко А.А.

В присутствии зав. столовой ООО «УРА» Шапель В.В. составили настоящий проверочный лист о том, что «19» января 2024 г. в 14 часов 20 мин 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 | 59 | чел |
| Масса всех блюд на одного ребенка по меню | 440 | г |
| Общая масса несъеденной пищи | 2 | кг |
| Индекс несъедаемости | 4,2 | % |

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует: Обед соответствует ежедневному меню на 19.01.2017г. Обед в полном объеме соответствует нормам, вкусовые качества хорошие, блюда варятся теплые, ежедневное меню соответствует примерному недельному меню на 10 дней, введено на обед в доступном виде. Бюджет готовой продукции соответствует ежедневной. Состав из овощей, суп рыбный, гречневый каша, картофель/рассольная, хлеб, компот.

Подписи членов комиссии:

Байшева Э.А.
Исцая Т. Шевкина А.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель
ООО «УРА», осуществляющий организацию
питания в общеобразовательной организации:
Шапель В.В.

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.