

Акт № от 11» марта 2024 г.  
 Родительского контроля столовой МАОУ «Гимназия «Вектор» г. Зеленоградска» на предмет  
 организации горячего питания учащихся.  
 (форма оценочного листа)

Комиссия в составе:

Члены комиссии Бачалива Е.А. (50) Шецаев Е.А. (2А)  
Смирнова Е.М.

В присутствии зав. столовой ООО «УРА» Шапель В.В.  
 составили настоящий проверочный лист о том,  
 что «11» марта 2024 г. в \_\_\_\_\_ смену, в 11:00  
 на \_\_\_\_\_ 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	43	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	330	г
Общая масса несъеденной пищи	18	кг
Индекс несъедаемости	448	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия

рекомендует: Завтрак и обед соответствует ежедневному меню на

11.03.2021г., в целом обеде, количество порций соответствует нормам, видовой  
коллекция овощей, много вареного картофеля, Стриженое мясо соответствует  
примерному недельному меню, введено не менее в ростущем месяце  
бракераж из своей продукции, едимая етеривное. завтрак: каша,  
овсяная каша, картофель с салатом, супом, именной картофель, обед:  
салат, картофельный суп, овсяная каша и тушеная капуста,

Подписи членов комиссии:

Варшова Е.А.

Трицай Е.А.

Смирнов Е.А.

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.