

Акт № от 08 апреля 2024 г.

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

(форма оценочного листа)

Комиссия в составе:

Члены комиссии Багошова Э.А. (5ч) Тришан Э.А. (2ч)  
Лабришьева С.С. (5ч)

В присутствии зав. столовой ООО «УРА» Шапель В.В.

составили настоящий проверочный лист о том,

что 08 апреля 2024 г. в \_\_\_\_\_ часов \_\_\_\_\_ 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? <u>нет самосервон</u>	✓	
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	<u>81</u>	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>530</u>	г
Общая масса несъеденной пищи	<u>3,2</u>	кг
Индекс несъедаемости	<u>7,18</u>	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия

рекомендует: Средневое меню соответствует примерному по-педагогическому меню. Завтрак: Кофея молочная, Геркулес, пончик кофеинный на масле, бутерброд с сыром, апельсином. Кофея блюдо соответствует норме, выработка кофея хорошая. Времени подготовки продукции слишком много. Меню вывешено на стене в доступном месте. Блюда выложены теплые.  
Рекомендации массовым руководителям: следить за порядком учащихся за столом.

Подписи членов комиссии:

Григорьев Е.А.  
Бауманова Е.А.  
Ковалева Е.С.

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

Шапель В.В.

### Расчет коэффициента несъеданности

**Коэффициент несъеданности** - 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 несъеданности выражается в процентах.

Методика расчета:

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

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.