

Акт № от 21 01 2025 г.

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

(форма оценочного листа)

Комиссия в составе: Аночкова А.С. (9) Смирнова Е.И. (4)
Шевкина А.А. (007)

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

составили настоящий проверочный лист о том, что «21» 01 2025 г. в 11 часов 30 мин

проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	✓	
Созданы ли условия для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания (сахарный диабет, безмолочная диета, пищевая аллергия)?	✓	
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	<u>49</u>	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>530</u>	г
Общая масса несъеденной пищи	<u>3,1</u>	кг
Индекс несъедаемости	<u>4,4</u>	%

В результате осмотра столовой установлено следующее: цикличное меню в доступном месте да, ежедневное меню на стенде да, повторы блюд нет, запрещенные блюда и продукты в меню нет, приказ о создании бракеражной комиссии да, бракераж снимается от всех партий приготовленных блюд да, ведется бракеражный журнал готовой продукции да, факты не допуска к реализации блюд по результатам бракеражной комиссии нет, проводится уборка помещений после каждого приема пищи да, насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности нет. (Да/Нет)

Замечания и рекомендации по итогам проверки: Классы с руководством
пробораз десерт с углубленным по правилам
поваренным в александровской столовой, и правилам
многого времени.

Меню в день проверки: Завтрак: Сахарный напиток с овсяными и сметаной
из овощей с сыром, хлеб несладкий, чай, фрукты.
Обед: Суп с мясом и картошкой, бульон, салат, компот, фрукты
десерт, хлеб несладкий, компот, фрукты, компот из
ягод (клубника) меню соответствует санитарному.
Прогноз на будущее

Подписи членов комиссии:

Александров А.С. ГИ
Смирнова Е.М. ГИ
Целованко А.В. ГИ

С актом ознакомлен представитель

ООО «УРА», осуществляющий организацию питания:

зав. производством Шпель В.В.

Расчет коэффициента несъедаетости

Коэффициент несъедаетости - 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 несъедаетости выражается в процентах.

Методика расчета:

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

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.