

Акт № 1 от «18» 09 2025 г.

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

(форма оценочного листа)

Комиссия в составе:

Кресс Д. И.
Трещевский С. А.

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

составили настоящий проверочный лист о том,

что «18» 09 2025 г. в 10 часов 40 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	71	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	860	г
Общая масса несъеденной пищи	53,96	кг
Индекс несъедаемости	5,7	%

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 нет, насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности нет. (Да/Нет)

Замечания и рекомендации по итогам проверки: грязные стаканы, скоп посуды (тарелки). Изменила руки и уборка посуды
массовое руковождение проверять
Бесеро по чашечке и правление поведени
в столовой

Меню в день проверки: обед: суп овсян, рис, тушен кур курица
каштан.

Подписи членов комиссии:

Крисс Р.А.
Григорьев С.А. Т.А.

С актом ознакомлен представитель
ООО «УРА», осуществляющий организацию питания:
зав. производством Шапель В.В.

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.