

Акт № 20 от 09 2024 г.

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

(форма оценочного листа)

Комиссия в составе:

Члены комиссии

Трицаев Е.А. (З.А.)
Киселев О.В. (И.А.)

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

составили настоящий проверочный лист о том,

что «20» сентября 2024 г. в 7 смену, в 14-25

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?		нет замечаний
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>84</u>	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>780</u>	г
Общая масса несъеденной пищи	<u>23</u>	кг
Индекс несъедаемости	<u>34</u>	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия

рекомендует: Меню соответствует санитарному меню на 20,09. добавоч.

В полном объеме, количество соответствует норме, вкусовые качества хорошие, блюда разнообразны. Средневзвешенное меню соответствует санитарному меню, вводимому на завтрак в доступном меню.
В рамках подборки продукции сбалансировано: овощи, фрукты, мясные продукты, суп с фрикадельками, мясное пюре, картофельное пюре, макаронные изделия, хлеб (белый, черный) колбаса из свинины.

Подписи членов комиссии:

Грицаев С.А.
Исмаилов Р.У.

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:

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

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.