

**Акт №2**  
**проверки школьного питания комиссией родительского контроля**  
**в МБОУ «Каликинская ООШ имени Синицина А.И.»**

Дата проверки: 13 октября 2023 г.

Время проверки: 11.00 час.

Цель проверки: 1. Контроль качества организации питания в школе.

Комиссия Родительского контроля в составе:

1. Станкунова О.И. - зам. директора - председатель комиссии;

2. Байбулова М.Е. - председатель родительского комитета;

3. Ковыльникова Е.В. - член родительского комитета;




составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Каликинская ООШ имени Синицина А.И.», комиссией было проверено:

- 1) Примерное десятидневное меню (соблюдение всех норм и качество приготовленной пищи).
- 2) Готовность столовой и пищеблока к работе в новом 2023 -2024 учебном году.

По результатам проведённой проверки комиссией выявлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи при входе в столовую;
  - график дежурства учителей и администрации на стенде;
  - санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам;
  - все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
  - пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность, находятся в специально отведённых, подготовленных местах;
  - примерное десятидневное меню и качество приготовления пищи соответствуют всем требованиям;
  - на хорошем, качественном уровне организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов (согласно Указу президента РФ), питание учащихся льготных категорий (дети с ОВЗ); и платное, за счет родительских средств.
  - в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
  - питание всех категорий обучающихся осуществляется в соответствии с новыми требованиями СанПин.
- Выводы: (Приложение 1. «Оценочный лист родительского контроля по организации горячего питания обучающихся») комиссия установила, что школьная столовая готова к работе в 2023-2024 учебном году, соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. В работе используется утверждённое десятидневное меню, которое размещено на школьном сайте, для ознакомления родителям. К каждому меню разработаны технологические карты. Ответственный за питание следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой на начало учебного года. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Члены комиссии родительского контроля:

1.  Станкунова О.И.
2.  Байбулова М.Е.
3.  Ковыльникова Е.В.

Оценочный лист родительского контроля по организации горячего питания № \_\_\_\_\_  
в школьной столовой МБОУ «Каликинская ООШ имени Синицина А.И.»

Комиссия Родительского контроля в составе:

1. Станкунова О.И. - зам. директора - председатель комиссии;

2. Байбулова М.Е. - председатель родительского комитета;

3. Ковыльникова Е.В. - член родительского комитета;

В присутствии Отбесствашева на иттаншо  
Заместитель О.И.

Составили настоящий оценочный лист о том, что «13» октябрь 2023 г. на 3 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 (чел.)	9	
Масса всех блюд на одного ребенка по меню (г.)		
Общая масса несъеденной пищи (кг)	0,394	
Индекс несъедаемости (%)	7	
		1

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подписи членов комиссии родительского контроля:

1. Станку Станкунова О.И.

3. Ковы Ковыльникова Е.В.

2. Байбу Байбулова М.Е.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: Мгу (Знаменский В.Е.)

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» -

### 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 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 и востребованности рациона питания и своевременной их коррекции. Коэффициент несъедаемости выражается в процентах.

#### Методика расчета:

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

#### 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.