

муниципальное общеобразовательное
автономное учреждение «Средняя
общеобразовательная школа № 11 г. Орска»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

МОАУ «СОШ № 11 г. Орска»

Н.А. Судоргина

2024 г.



АКТ

18.09.2024

О проверке организации питания
в МОАУ «СОШ № 11 г. Орска»

Составлен комиссией по питанию:

Председатель: Дудорова Я.А. – ответственный за организацию горячего питания.

Члены комиссии: 1. Дмитриева Г.Н. – фельдшер;
2. Белозерова А.В. – представитель родительской общественности;
3. Луконина М.Э. – член профкома.

18 сентября 2024 г. комиссией проведена проверка организации горячего питания обучающихся в МОАУ «СОШ № 11 г. Орска».

Цель проверки:

1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
2. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.

В результате проверки установлено:

1. Сырая и готовая продукция соответствует норме.
2. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников удовлетворительное.

Выводы:

1. Нарушений по организации горячего питания в МОАУ «СОШ № 11 г. Орска» не выявлено.

Рекомендации:

1. Определить следующий срок проверки 17.10. 2024 г.
2. На классных часах провести с обучающимися школы беседы о необходимости и пользы принятия горячей пищи.

Председатель комиссии

Я.А. Дудорова

Члены комиссии

Г.Н. Дмитриева

А.В. Белозерова

М.Э. Луконина

С актом проверки ознакомлена, копию акта получила:

Индивидуальный

Предприниматель



Александрова И.С.

« ____ » _____ 2024 г.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОАУ "Средняя общеобразовательная школа №11 г. Орск"

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Рудорова Л.А. - отв. по питанию
 Члены комиссии Белозерова А.В. - член родительского комитета
Александрова М.Г. - представитель род. общественного

В присутствии Судоржиной Н.А. - директора
МОАУ "СОШ №11"

составили настоящий проверочный лист о том, что «18» сентября 2024г. в I смену, на 2 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	103	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	510	г
Общая масса несъеденной пищи	4	кг
Индекс несъедаемости	8	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

1) На комитет касаясь провести совещание
иметь беседу о необходимости и пользе

приемная горелки плиты.
2) Определить следующий срок проверки 19 октября
2024 года

Подписи членов комиссии: Белгородова Н.В. Шк., Рудорова Я.А. Шк.
Лукомина М.Т. Шк.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - «26» сентября 2022г. (указывается дата).

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.