

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

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
МОАУ «СОШ № 11 г. Орска»  
Судоргина  
« 26 » октября 2023 г.



АКТ  
26.10.2023  
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: Димитриева Г.Н. - фельдшер  
Белозерова А.В. - представитель родительской общественности;  
Луконина М.Э. – председатель профкома.

26 октября 2023 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.

Председатель комиссии

Члены комиссии

Я.А. Дудорова

Г.Н. Димитриева

А.В. Белозерова

М.Э. Луконина

С актом проверки ознакомлена, копию акта получила:

Индивидуальный  
Предприниматель

И.С. Александрова

« 26 » 10 2023 г.

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОАУ "Средняя общеобразовательная школа №11"

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Дурова Г.А.

Члены комиссии Велицкая А.В.

Мухомов Н.Э.

В присутствии директора МОАУ СОШ №11 Орла

Суровских Н.А.

составили настоящий проверочный лист о том, что «16» октября

2013г. в I смену, на III 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	102	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	835	г
Общая масса несъеденной пищи	4	кг
Индекс несъедаемости	4,7	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

1. Определить следующий срок проверки 16.11.13
2. Кол. руководителем проработать все замечания по работе с качеством питания.

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации:

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и  
здоровья» - «30» октября 2023г. (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.