

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



АКТ
15.11.2023
**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.

15 ноября 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

« _____ » _____ 2023 г.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОАУ «Сервисе общеобразовательное школа №11 «Орел»

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Пуролова Я.А.

Члены комиссии Белогорова А.В.

Муромова М.А.

В присутствии директора МОАУ «СОШ №11 «Орел»

Суровиной А.А.

составили настоящий проверочный лист о том, что «15» ноября 2018 г. в I смену, на II 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 | 92 | чел |
| Масса всех блюд на одного ребенка по меню | 1453 | г |
| Общая масса несъеденной пищи | 4 | кг |
| Индекс несъедаемости | 3 | % |

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

*Дл. руководителем провести беседу о
необходимости коррекц. питания.*

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - «___» 2022 (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.