

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор

МОАУ «СОШ № 11 г. Орска»

Н.А. Судоргина



АКТ

29.11.2023

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

29 ноября 2023 г. комиссией проведена проверка организации горячего питания обучающихся в МОАУ «СОШ № 11 г. Орска».

- Цель проверки:**
1. Соответствие блюд утверждённому меню.
 2. Проверка условий и сроков хранения продуктов.
 3. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока.
 4. Контроль качества сырой и готовой продукции, соблюдения температурных норм блюд (бракераж).
 5. Проверка качества приготовленных блюд.
 6. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
 7. Витаминизация блюд.

В результате проверки установлено:

1. Горячее питание обучающихся осуществляется в соответствии с меню, разрабатываемым с учётом сезонности, разнообразия и сочетания пищевых продуктов и согласованным с управлением Роспотребнадзора.
2. Пищевые продукты сопровождаются документом с указанием даты выработки, сроков годности и условий хранения продукции.
3. Производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте.
4. Контрольные блюда выставлены, суточные пробы отобраны, вложение продуктов по норме.
5. Качество приготовленных блюд выборочно проверено, замечаний не вызывает, весовые и температурные нормы соответствуют СанПиН.
6. Влажная уборка проводится ежедневно с применением ветоши с соответствующей маркировкой.
7. Витаминизация блюд проводится.

Выводы:

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

Рекомендации:

1. Определить следующий срок проверки 25.12. 2023 г.
2. Классным руководителям продолжить вести разъяснительную работу о значении горячего питания для человека.

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

И.С. Александрова

« _____ » _____ 2023 г.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ "Средняя общеобразовательная школа № 1 - Орле"

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Пуророва Яна Александровна

Члены комиссии Бендерова Наталья Александровна
Курочкина Мария Александровна

В присутствии директора МБОУ "СОШ № 1 - Орле" Суворовой
Надежды Михайловны

составили настоящий проверочный лист о том, что «28» июня
2023 г. в 1 смену, на 111 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	1360	г
Общая масса несъеденной пищи	5	кг
Индекс несъедаемости	3,6	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Формировать культуру питания и навыки самообслуживания
Провести с обучающимися и/или детьми о необходимости приема горячей пищи

Подписи членов комиссии:

[Подписи членов комиссии]

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

[Подпись]

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