

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор

Учреждение «СОШ № 11 г. Орска»

Н.А. Судоргина

2024 г.



АКТ

29.01.2024

**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: Дмитриева Г.Н. - фельдшер
Белозерова А.В. - представитель родительской общественности;
Луконина М.Э. – председатель профкома.

29 января 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.

Председатель комиссии
Члены комиссии

Я.А. Дудорова
Г.Н. Димириева
А.В. Белозерова
М.Э. Луконина

С актом проверки ознакомлена, копию акта получила:

Индивидуальный
Предприниматель

И.С. Александрова

« _____ » _____ 2024 г.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ "Средняя общеобразовательная школа №11"

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Дуророва Я.А.

Члены комиссии Венедикова А.В.

Аврамова М.Г.

В присутствии директора МБОУ СОШ №11

Суровой Н.А.

составили настоящий проверочный лист о том, что « »
2024г. в 1 смену, на II перемене проведено мероприятие родительского
контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельно- му меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	+	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального под- хода 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 (ха- лат, головной убор)?	+	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное пита- ние (через буфет или линию раздачи)?		+
Число детей, питающихся на данной перемене	88	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	1355	г
Общая масса несъеденной пищи	4900	кг
Индекс несъедаемости	9,2	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

- 1) На классном часе провести с учащимися урок о безопасности и необходимости приема горячей пищи
- 2) Сформировать культуру питания и навыки самостоятельного
- 3) Определить следующий срок проверки 29.02.24

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «31» сентябрь 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.