Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение –

лицей №18 г. Орла

Акт

проверки организации горячего питания обучающихся

комиссией родительского контроля

от 22.01.2024 г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Сошникова А.Ю., представитель родительского комитета 5а класса.

Члены комиссии:

Рулева А.С., представитель родительского комитета 7б класса,

Коновалова Ю.В., представитель родительского комитета 3в класса,

Волохова А.В. социальный педагог

в присутствии Соколовой Г. В. - заведующей производством составили настоящий проверочный лист о том, что 22. 01.2024 г. во 2 смену, на 2 перемене проведено мероприятие общественного контроля за питанием обучающихся.

По результатам проведённой проверки комиссией выявлено:

Утвержденное двухнедельное меню размещено в столовой для ознакомления детей и родителей. В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни, ежедневное меню размещено в столовой для ознакомления детей и родителей.

Одежда сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, чистая; опрятная.

Чистые столовые приборы и столовая посуда, столовые приборы промыты и высушены, столовая посуда перед фасовкой порций чистая, сухая.

Во время проверки не зафиксированы факты выдачи детям остывшей пищи: Проведён опрос среди родителей учащихся 1-4 классов. 60% родителей полностью удовлетворены качеством питания20% - удовлетворены частично. Анкетирование показало, что услуги, предоставляемые школьной столовой востребованы. Нравится питание в школьной столовой и считают его здоровым и полноценным, наедаются все и им хватает перемены для принятия пищи.

Выводы комиссий:

Горячее питание предоставляется всем обучающимся лицея с 1-11кл.

- Меню размещено на лицейском сайте. В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и дегустация порций:

- Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.

- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

- Продукты свежие, согласно требованиям СанПиН.

- При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки. (Применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности).

- Организация питания соответствует установленным требованиям.

-Организовано дежурство учителей. Классные руководители и учителя сопровождают свои классы.

- У сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд. имеется чистая санитарная одежда.

Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Оценочный лист

родительского контроля по организации горячего

питания обучающихся

от 22.01.2024г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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)? | + |  |
| Число детей, питающихся на данной перемене | 114 |  |
| Масса всех блюд на одного ребенка по меню | 0,275 |  |
| Общая масса несъеденной пищи | 3,13 |  |
| Индекс несъедаемости | 10% |  |

Предлагаемое определение понятия:

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:***

**Коэффициент несъедаемости** = масса остатков (в кг) ∗ 100%

масса выданных блюд (в кг)

***Интерпретация результатов:***

Как показывают результаты мониторинга – зона оптимума – до 10%; при уровне в 10,0-30,0% - зона «риска», более 30% - зона «высокого риска», соизмеримая с критическим уровнем, требующая безотлагательных мер.

На основании проведенного мероприятия Комиссия выявила:

1. Обеспечено соблюдение СЭТ на всех этапах обращения пищевых продуктов. (готовых блюд)
2. Культура организации питания на достаточном уровне.
3. Обеспечена сохранность и правила хранения продуктов.
4. Организован бесконтактный расчет.

Подписи членов комиссии:

\_\_\_\_\_\_\_\_Сошникова А.Ю.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Рулева А.С

\_\_\_\_\_\_\_\_Коновалова Ю.В.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_Волохова А.В.

\_\_\_\_\_\_\_\_ Чекулаева М.Ю.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Соколова Г. В.