Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение –

лицей №18 г. Орла

Акт

проверки организации горячего питания обучающихся

комиссией родительского контроля

от 13.09.2024г

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Сошникова А.Ю., представитель родительского комитета 6а класса.

Члены комиссии:

Рулева А.С., представитель родительского комитета 8А класса,

Чекулаева М.Ю., представитель родительского комитета 1В класса,

Волохова А.В. социальный педагог

в присутствии Соколовой Г. В. - заведующей производством составили настоящий проверочный лист о том, что 13. 09.2024г. в 1 смену, на 2 перемене проведено мероприятие общественного контроля за питанием обучающихся.

В ходе проверки установлено:

Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы 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.

- Организация питания соответствует установленным требованиям.

У входа в столовую стоят дежурные, контролируется мытье рук перед приемом пищи. Для каждого класса накрываются отдельные столы за каждым классом закреплено время посещения столовой. Классные руководители и учителя сопровождают свои классы.

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

Оценочный лист

родительского контроля по организации горячего

питания обучающихся

от 13.09.2024г

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 | 118 |  |
| Масса всех блюд на одного ребенка по меню | 0,21 |  |
| Общая масса несъеденной пищи | 2,5 |  |
| 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)

1. Культура организации питания на достаточном уровне.
2. Обеспечена сохранность и правила хранения продуктов.
3. Организовать бесконтактный расчет.

Подписи членов комиссии:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Сошникова А.Ю.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Рулева А.С

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Волохова А.В.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Чекулаева М.Ю.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Соколова Г. В.