

**Акт проверки № 9**  
**по проведению родительского контроля в школьной столовой**  
**ГБОУ «Новобрянская СКОШИ»**  
(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель родительского комитета: Карпова М.Ф.

Члены комиссии: Гомзякова Т.Н.

Председатель бракеражной комиссии: Бубеева З.Б.

Медсестра: Старикова Т.В.


В присутствии шеф-повара: Федотовой Е.Г.; Зам.директора по УМР: Дашиевой Д.В.

составили настоящий проверочный лист о том, что «22» мая 2024г. в 1 смену, на 2 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)?	0	
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	0	
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	+	
Все ли дети моют руки перед едой?	+	
Все ли дети едят сидя?	+	
Все ли дети успевают поест 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	38	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	230	г
Общая масса несъеденной пищи	0.2	кг
Индекс несъедаемости	До 10	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует: Рекомендаций нет, оценка положительная.

Подписи членов комиссии: 

Со актом ознакомлен (а), копию акта получил(а):  \_\_\_\_\_

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «22» мая 2024г. (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:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{МАССА ОСТАТКОВ (В КГ)}}{\text{МАССА ВЫДАННЫХ БЛЮД (В КГ)}} \cdot 100\%$$

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.