

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Совхозная средняя общеобразовательная школа № 10»

Акт проверки школьного питания комиссией родительского контроля

От 09 октября 2025 года

Дата проверки: 09 октября 2025 года

Время проверки: 10⁰⁰ час.

Цель проверки:

1. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в школе.
2. Удовлетворенность обучающихся условиями организации питания.

Родительский контроль в составе:

1. Габина АА - родитель
2. Швацба МЛ - родитель

По результатам проведённой проверки комиссией выявлено:

1. санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам;
2. пищевые продукты, продовольственное сырьё поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность, находятся в специально отведённых, подготовленных местах;
3. примерное десятидневное меню и качество приготовления пищи соответствуют всем требованиям;
4. на хорошем, качественном уровне организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов (согласно Указу президента РФ), питание учащихся льготных категорий (малообеспеченные, дети с ОВЗ); и платное, за счет родительской платы.
5. при входе осуществляется обработка рук дез. средствами;

Выводы: комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. К каждому меню разработаны технологические карты.

Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой.

Замечания и предложения нет

Члены комиссии родительского контроля:

1. Габина АА - родитель ГабА
2. Швацба МЛ - родитель шш

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Совхозная средняя общеобразовательная школа № 10»

Акт расчета коэффициента несъедаемости в школьной столовой.

от 09 октября 2025 года

Мы, нижеподписавшиеся в составе комиссии:

Хромцова А.П., зав.столовой – член комиссии;

Барановская Т.П., повар – член комиссии;

Шильке М.Н., медицинская сестра диетическая – член комиссии.

09 октября 2025 года проверили работу школьной столовой и составили акт расчета коэффициента несъедаемости в школьной столовой.

Коэффициент несъедаемости – это инструмент родительского и внутреннего контроля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или неэффективности системы организации питания в школьной столовой, полноты реализации мероприятий по формированию навыков и приверженности принципов 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. Эффективность мероприятий бракеражной комиссии по индикации факторов риска снижения востребованности рациона питания и своевременной их коррекции. Коэффициент несъедаемости выражается в процентах.

Методика расчета:

Коэффициент несъедаемости = $\text{Масса остатков (в кг)} : \text{масса выданных блюд (в кг)} * 100\%$

Коэффициент несъедаемости в школьной столовой :

$$16 / 186,825 \times 100 = 9,048$$

Интерпретация результатов :

9,048 оптимально

До 10%- оптимально ;

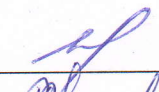
10-30% - «зона риска», требует пристального контроля за организацией питания, анализ действующего меню и выявление проблемных позиций;

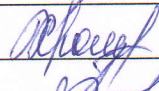
Более 30%- зона «высокого риска», требует безотлагательных мер по оценке выдаваемой пищи, при необходимости коррекция действующего меню.

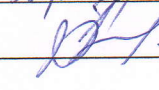
Замечания и предложения

н/б

Члены комиссии:

 Шильке М.Н.

 Хромцова А.П.

 Барановская Т.П.

Оценочный лист
проверки организации питания в МАОУ «Совхозная СОШ №10»

Дата проведения проверки: 09.10.2025 г. *Габина*
Инициативная группа, проводившая проверку: *Александр Анастасевич*

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	✓
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Выявлено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	✓
	А) да	
	Б) нет	
3	Выявлено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	✓
	А) да	
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	✓
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное циклическое меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	✓
	А) да	
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	✓
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	✓
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓
	А) да	
	Б) нет	

13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	✓
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	✓
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	✓
	А) нет	
	Б) да	