

Акт №13

по итогам проведения общественного контроля питания в  
Филиале МБОУ «Октябрьская СОШ» в п. Междугорный

19.12.2023.

Время: 12.30

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам 5-9 класса Филиала МБОУ «Октябрьская СОШ» в п. Междугорный., организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Игнатова Л.Б.,

Туркменова М.Ф.

Разгильдяева Н.М.

Мендыкулова А.С.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой Филиала МБОУ «Октябрьская СОШ» в п. Междугорный.

На момент проверки установлено:

- горячее питание (обед) предоставляется всем обучающимся школы с 5- 9 класс ;
- соблюдается температурный режим подачи первых и вторых блюд;
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- висит график посещения столовой учащимися,
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой,
- потоки разведены по времени в соответствии с СанПиНами,
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;

Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.

- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- В столовой имелись в наличии сок, салат, первые и вторые блюда согласно меню;
- Технология приготовления блюд соблюдается.
- Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
- Продукция хранится согласно требованиям.
- Вес готовых порций соответствует заявленному выходу в меню.
- Имеется в наличии контрольное блюдо.
- Вкусовые качества блюд хорошие.

Члены комиссии отметили, что размеры порции соответствуют возрастной потребности детей.

ПО окончанию обеда были взвешены пищевые остатки, и они составили 7 % от общего веса выданных блюд.

**Вывод:** в Филиале МБОУ «Октябрьская СОШ» в п. Междугорный организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Игнатова Л.Б.,

Туркменова М.Ф.

Разгильдяева Н.М.

Мендыкулова А.С.

Ознакомлена:

Ишмурзина В.Ф.

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**  
**по проведению родительского контроля в школьной столовой**  
**филиала МБОУ «Октябрьская СОШ» в п. Междугорный**  
(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Игнатова Л.Б.

Члены комиссии

Туркменова Мунира Фаизовна

Мендыкулова Айсауле Сакыпкереевна

Разгильдяева Наталья Михайловна

В присутствии повара Ишмурзиной Венеры Фаизовны

составили настоящий проверочный лист о том, что «19» декабря 2023г. в 12.30 часов в 1 смену, на 4 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся. *5-9 классы*

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	да	
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?	да	
Все ли дети моют руки перед едой?	да	
Все ли дети едят сидя?	да	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	да	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		нет
Есть ли замечания по чистоте столов?		нет
Есть ли замечания к сервировке столов?		нет
Теплые ли блюда выдаются детям?	да	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	да	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		нет
Число детей, питающихся на данной перемене	<i>16</i>	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<i>675</i>	г
Общая масса несъеденной пищи	<i>0,756</i>	кг
Индекс несъедаемости	<i>7</i>	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

*Меню соответствует примерно*  
*Вес блюда соответствует меню*

*Контрольное меню имеется  
приготовлено вкусно и аппетитно.*

Подписи членов комиссии:

Председатель комиссии Игнатова Л.Б.

Члены комиссии

Туркменова Мунира Фаизовна

Мендыкулова Айсауле Сақыпкереевна

Разгильдяева Наталья Михайловна

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации:

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и  
здоровья» - «19» 12 2023г. (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.

Утверждаю  
Заместитель директора по УВР



Л.Б.Игнатова

**Меню**  
**Междугорный филиал МБОУ «Октябрьская СОШ», 5-9 класс**

**День: 19.12.2023 года , вторник**

**Возрастная категория: с 12 лет и старше**

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Стоимость, рублей	Пищевые вещества(г)			Энерг етиче ская ценн ость( ккал)
				Б	Ж	У	
	<b>Обед</b>						
54-7з	Салат из белокочанной капусты	60	4,28	2,5	10,17	10,33	143
113	Суп-лапша домашняя	200	10,08	2,27	3,99	12,6	113
54- 28м	Жаркое по-домашнему из курицы	170	45,8	24,8	6,2	17,6	225,6
399	Сок фруктовый	200	8,69	1	0,2	20,2	92
8	Хлеб пшеничный	45	3,33	3,07	1,07	20,9	107,2
	<b>Итого за обед:</b>	<b>675</b>	<b>72,18</b>	<b>33,64</b>	<b>21,63</b>	<b>81,63</b>	<b>680,8</b>

Местный бюджет 4,18  
Областной бюджет 8  
Доплата родителей 60

Повар



В.Ф.Ишмурзина

Акт №14

по итогам проведения общественного контроля питания в  
Филиале МБОУ «Октябрьская СОШ» в п. Междугорный

20.12.2023.

Время: 10.30

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам 1-4 класса в Филиале МБОУ «Октябрьская СОШ» в п. Междугорный., организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Игнатова Л.Б.,

Мендыкулова А.С.

Разгильдяева Н.М.

Туркменова М.Ф.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой Филиала МБОУ «Октябрьская СОШ» в п. Междугорный.

На момент проверки установлено:

- На сайте Филиала МБОУ «Октябрьская СОШ» в п. Междугорный размещена следующая информация об организации питания: положение о создании общественной комиссии по организации горячего питания, двухнедельное сезонное меню.
- Школьной столовой на 20 декабря было предложено меню (горячий завтрак) в соответствии с разработанным.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд членами комиссии.
- При взвешивании блюд, полученная масса соответствует норме.
- При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых салфеток для рук.
- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.
- Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
- Члены комиссии отметили, что учащиеся питаются организованно. Для ребят накрываются в строго определенное время.
- По окончанию завтрака были взвешены пищевые остатки, и они составили 5% от общего веса выданных блюд.
- На раздаче выставлены контрольные блюда.

Вывод: в Филиале МБОУ «Октябрьская СОШ» в п. Междугорный организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Игнатова Л.Б.,

Мендыкулова А.С.

.Разгильдяева Н.М.

Туркменова М.Ф.

Ознакомлена:

Ишмурина В.Ф.

## ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой  
филиала МБОУ «Октябрьская СОШ» в п. Междугорный  
(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Игнатова Л.Б.

Члены комиссии

Туркменова Мунира Фаизовна

Мендыкулова Айсауле Сакыпкереевна

Разгильдяева Наталья Михайловна

В присутствии повара Ишмурзиной Венеры Фаизовны

составили настоящий проверочный лист о том, что «20» декабря 2023г. в 10.30 часов в 1 смену, на 2 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся 1-4 класса.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	да	
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?	да	
Все ли дети моют руки перед едой?	да	
Все ли дети едят сидя?	да	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	да	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		нет
Есть ли замечания по чистоте столов?		нет
Есть ли замечания к сервировке столов?		нет
Теплые ли блюда выдаются детям?	да	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	да	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		нет
Число детей, питающихся на данной перемене	13	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	500	г
Общая масса несъеденной пищи	0,305	кг
Индекс несъедаемости	5	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

*Меню соответствует примерному  
контрольному блюду и съедается*

Дети едят с удовольствием.  
Приготовлено вкусно. Вымерит  
аппетитно.  
Всё порции соответствует в меню.

Подписи членов комиссии:

Председатель комиссии Игнатова Л.Б. Игн.

Члены комиссии

Туркменова Мунира Фаизовна Турк.

Мендыкулова Айсауле Сақыпкереевна Менд.

Разгильдяева Наталья Михайловна Разг.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации: Конове И.В.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и  
здоровья» - «20» 12 2023г. (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.

Школа

Междугородный филиал МБОУ «Октябрьская СОШ»

Отд./корп

День 20.12.2023

Заместитель директора по УВР

Утверждаю  
Л.Б.Игнатова

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	гор.блюдо	54-9г,54-	Рагу из овощей Котлета из говядины	240	43,06	399	19	23	28
	гор.напиток	54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	2,69	28	0	0	7
	хлеб	Пром.	Хлеб пшеничный	40	2,56	94	3	0	20
		54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	20	13,10	108	7	9	0
Завтрак 2	фрукты								
Обед	закуска								
	1 блюдо								
	2 блюдо								
	гарнир								
	сладкое								
	хлеб бел.								
	хлеб черн.								

Повар

В.Ф.Ишмурина