

Информация по результатам контрольных мероприятий с участием родителей.

АКТ от 20.10.23г.

Общественного контроля родителями и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МАОУ «Гимназия»

Нами, родителями школы МАОУ «Гимназия» в присутствии ответственного за питание Бабуринской Н.В. и заведующей производством столовой Жемровой Т.Л., проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья. Имеется возможность поточности производства, производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно, используется частично.

Холодильные камеры исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

Фрукты хранятся в таре производителя на деревянных поддонах в коридоре, перед подачей детям, моются.

Полуфабрикаты высокой степени готовности доставляются из КПП в изотермических контейнерах, хранятся в холодильной камере, затем перед подачей разогреваются до температуры кипения.

В столовой варят первые и вторые блюда, компоты, готовят салаты из свежих и отварных овощей, готовят буфетную продукцию: пиццы, сосиски в тесте, запеченные яблоки.

Для буфетной продукции, не требующей охлаждения, выделено и оборудовано отдельное помещение.

Совместного хранения продуктов персонала и продукции столовой – не отмечено.

В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд и электрический термометр для проверки температуры подачи блюд.

В обеденном зале имеется линия раздачи завтраков и обедов для детей льготных категорий, а также детей, питающихся за счет средств родителей.

Бесплатные завтраки, для детей начальной школы, сервируют работники обеденного зала.

На всех столах в обеденном зале имеются металлические моющиеся подставки для столовых приборов и хлеба.

В обеденном зале столовой выделена зона буфета, оборудованная прилавком, охлаждаемой витриной.

В момент проверки на 20 октября в столовой получают завтрак/обед обучающиеся 2-4 классов.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций каши. Недовеса порций не выявлено. Дети, в основном, съели завтрак полностью, замечаний по качеству еды не отмечено.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой

МАОУ "Гимназия"

(наименование образовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Баберкина Н.В.

Члены комиссии Самойлова Н.Т., Димаев А.А.

В присутствии Фонченко Ю.В.

составили настоящий проверочный лист о том, что «20» октября 2013г. 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)?		✓
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 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	182	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	603	г
Общая масса несъеденной пищи	3,2	кг
Индекс несъедаемости	2,1	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Приоритетнейшим образом проводить
дома беседы о правильном питании

Подписи членов комиссии:

Григорьев С.В. *Сидорова Е.А.*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Борисенко Т.В.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» -
«*20*» *10* 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.