

**Акт**  
**по итогам проведения родительского контроля качества питания**  
**в МБОУ Пролетарской СОШ №6**

Дата: 18.12.2025 г.

Время: 10.10ч.

Цель проведения родительского контроля: предоставление горячего питания обучающимся, организация работы столовой.

Председатель комиссии: Вербицкая О.А. — зам. директора по ВР;

Члены комиссии: Олейникова Е.А. — ответственный за питание;

Мурсалимова Е.Ф. — повар;

Хилобокова А. А. — родитель;

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
- Школьной столовой на 18 декабря было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

**Вывод:** в МБОУ Пролетарской СОШ №6 организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания на «хорошо». Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии: Вербицкая О.А. /

Олейникова Е.А. /

Мурсалимова Е.Ф. /

Хилобокова /

**Расчет индекса (коэффициента)  
несъедобности блюд для 1-4 классов.**

Завтрак \_\_88\_\_ порций

Дата: 18.12.2025 г.  
Время: 10:10 ч.

| №<br>п.п | Наименование блюда          | Выход<br>блюда<br>г | Коли-<br>честв<br>о<br>порци<br>й<br>шт. | Общая<br>масса<br>г | Масса<br>несъедобн<br>ых<br>остатков<br>г | Индекс<br>несъедае-<br>мости<br>% |
|----------|-----------------------------|---------------------|------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------|
| 1        | Гуляш из птицы              | 540                 | 88                                       | 47520               | 3621                                      | 7,6%                              |
|          | Каша вязкая пшеничная       |                     |                                          |                     |                                           |                                   |
|          | Салат из квашеной капусты   |                     |                                          |                     |                                           |                                   |
|          | Кофейный напиток            |                     |                                          |                     |                                           |                                   |
|          | Хлеб пшеничный йодированный |                     |                                          |                     |                                           |                                   |

Индекс несъедобности — это индикатор эффективности системы школьного питания в конкретном учебном заведении.

**Оценка полученных итогов:**

- до 10 % - оптимальный показатель;
- 10 – 30 % – зона «риска», необходимы пристальный контроль за организацией питания, анализ существующего меню и выявление проблемных блюд;
- более 30 % – зона «высокого риска», нужны немедленные меры по оценке выдаваемой пищи с последующей корректировкой действующей системы питания в школе.

**Методика расчета коэффициента несъедобности такова:  $K_n = (M_n / M_p) \times 100 \%$ ,**

Где:

- $K_n$  – коэффициент несъедобности,
- $M_n$  – вес неупотребленной пищи в граммах,
- $M_p$  — общий объем приготовленной пищи в граммах.

Масса приготовленной пищи определяется путем умножения массы блюда (чаще всего уже присутствует в меню) на количество порций.