

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

Дата: 24.11.2025 г.

Время: 12.10 ч.

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;

Неговора Ж.Ю. – медработник;

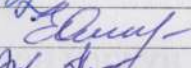
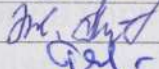
Рябухина А.Н. – родитель;

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

На момент проверки установлено:

- Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1-11 класс;
- 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 классами закреплено время посещения столовой и место в столовой;
- Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками;
- В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками;
- Технология приготовления блюд соблюдается;
- Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.

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

Члены комиссии: Вербицкая О.А. / 
Олейникова Е.А. / 
Неговора Ж.Ю. / 
Рябухина А.Н. / 

Расчет индекса (коэффициента)

несъедобности блюд для 1-4 классов.

Завтрак __71__ порция

Дата: 24.11.2025.

Время: 12:10 ч.

№ п.п	Наименование блюда	Выход блюда г	Количество порций шт.	Общая масса г	Масса несъедобных остатков г	Индекс несъедобности %
1	Суп картофельный с бобовыми (горохом)	582	71	41322	3605	8,7%
	Рагу из мяса птицы					
	Чай с сахаром					
	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