

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

Дата: 21.02.2025.

Время: 11.10 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;

Ишкина В.В. - родитель;

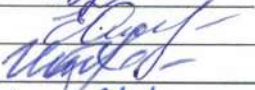
Мурсалимова Е.Ф. - повар;

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

На момент проверки установлено:

- Документы по организации питания имеются в полном объеме.
- Меню выставлено на информационный стенд.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии. 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 3 раковины с мылом. Сушат руки бумажными полотенцами.
- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
- После завтрака замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов и зала после приема пищи.
- Число питающихся на данной перемене составляло – 90 человека, вес готовой продукции соответствует заявленному выходу в меню, общая масса несъеденной остатков составила – 3674 г., коэффициент несъедаемой пищи, составил – 7,6%.

Вывод: в школе организовано предоставление горячего питания обучающихся 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. / 
Ишкина В.В. / 
Мурсалимова Е.Ф. / 

Расчет индекса (коэффициента)

несъедобности блюд для 5-11 классов.

Завтрак __90__ порций

Дата: 21.02.2025.

Время: 11.10 ч.

№ п.п	Наименование блюда	Выход блюда г	Количество порций шт.	Общая масса г	Масса несъедобных остатков г	Индекс несъедобности %
1	Гуляш из птицы	536	90	48240	3674	7,6%
	Каша вязкая пшеничная/овощи соленые (огурцы)					
	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 не употребленной 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.