

Акт проверки столовой МОАУ СОШ 20г Орска комиссией по питанию

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, качество приготовляемой пищи, соответствие соблюдение температурных норм меню.

Состав комиссии:

Акулинина О.С. –советник директора по ВР

Сагандыкова М.Б.- председатель РК

Чунарева К.В.- родитель

Составили настоящий акт о том, что проведена проверка качества питания в школьной столовой. В ходе проверки выявлено:

Школьной столовой на 18.12.2023г было предложено меню, способствующее оздоровлению обучающихся. Комиссия установила, что 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, отмечено хорошие вкусовые качества готовой продукции.

Меню соответствует утвержденному, температурные нормы блюд соблюдены.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекция в соответствии с требованиями санитарных правил. После каждого приема пищи обрабатываются столы и пол. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов. Посуда после каждого приема пищи моется в посудомоечной машине, столовые приборы обрабатываются после каждого приема пищи в жаровом шкафу в течение 10 минут.

Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование таких способов приготовления блюд как варка, приготовление на пару, тушение, запеканке.

В обеденном зале на видном месте, а также на центральном входе школы, на сайте школы размещено меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Учащиеся не привлекаются к уборе помещений.

График питания составлен с соблюдением мер по распространению коронавирусной инфекции. У входа в столовую имеются умывальные раковины, санитайзеры для обработки рук. Персонал столовой находится в специальной одежде, в перчатках. В обеденном зале постоянно работает бактерицидная лампа.

С целью контроля отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд, осуществляется контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб.

При проведении питания детей обязательно присутствие классного руководителя и дежурного учителя. Классы питаются в соответствии с составленным графиком, между столами увеличено свободное пространство, вход и выход из столовой проводится организованно вместе с классными руководителями.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания положительной

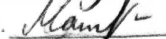
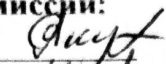
2. Классным руководителям следить за соблюдением рекомендованных мер по предотвращению коронавирусной инфекции, поведением детей в школьной столовой.

Подписи лиц комиссии:

Акулинина О.С.

Чунарева К.В.

Сагандыкова М.Б.



Проверочный лист
По проведению родительского контроля в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 20 г.Орска»

Комиссия в составе :

Председатель комиссии Акулинина О.С.

Члены комиссии: Сагандыкова М.Б., Чунарева К.В.

В присутствии Валовой Л.В.

Составили настоящий проверочный лист о том, что «18» 12 2023г. 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 образовательной организации?	+	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия)		+
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, ОВЗ, фенилкетонурией, целиакией, муковисцидозом 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	+	
Есть ли замечания по чистоте посуды	+	
Есть ли замечания по чистоте столов	+	
Есть ли замечания к сервировке столов	+	
Теплые ли блюда выдают детям	+	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	+	
Число детей, питающихся на данной перемене	54	
Масса всех блюд на одного ребенка по меню(в граммах)	500	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)?		+

Общая масса несъеденной пищи (взвешивается несъеденная пища в КГ).

0,1

На основании проведенного мероприятия комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии:

Акулина О.С.

Сагандыкова М.Б.

Чунарева К.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица ОО: _Валова Л.В.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья»-
«_18_»_12_2023г

Расчет коэффициента несъедаемости

Коэффициент несъедаемости - это инструмент родительского и внутреннего контроля организации. Показатель свидетельствующий об эффективности или неэффективности системы организации питания 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, правильность 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 выяснение проблемных позиций;

Более 30 % - зона «высокого риска», требует мер по оценке выдаваемой пищи; и, при необходимости, коррекции действующего меню.