



АДМИНИСТРАЦИЯ ШЕЛКОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОВОЩЕДРИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

НОХЧИЙН РЕСПУБЛИКИН ШЕЛКОВСКИ МУНИЦИПАЛЬНИ КЮШТАН АДМИНИСТРАЦИ
МУНИЦИПАЛЬНИ БЮДЖЕТНИ ЙУКЪАРАДЕШАРАН УЧРЕЖДЕНИ
“НОВОЩЕДРИНСКИ ЙУКЪБЕРА ЙУКЪАРАДЕШАРАН ШКОЛА”

366111 ЧР Шелковской р-н ст. Ново-Щедринская ул.Ленна,57 тел. 8(963) 982-64-79 newshedrin@mail.ru <https://newshed.educhr.ru>

Протокол № 2

по итогам проведения родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проведения проверки: 16.09.2024 г.

Время: 9:40

Цель проверки: организация качества горячего питания в школьной столовой МБОУ «НовоЩедринская СОШ».

Мы члены комиссии родительского контроля по питанию в составе:

1. Колуева Седа Абзоевна – председатель комиссии, заместитель директора по ВР
2. Эскиева Т.Б. – социальный педагог школы
3. Эльдарханова П.М.. – председатель родительского комитета школы
4. Висаева Т.А. – представитель родительской общественности 6 класса
5. Гагатлаева М.В.- представитель родительской общественности 3 класса

составили настоящий протокол в том, что 16 сентября 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню.
2. Зал приема пищи чистый.
3. Соблюдение технологии приготовления рационов питания (по технологическим картам) соблюдается.
4. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
5. Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
6. Температурный режим в холодильнике поддерживается (2-6 градусов).
Готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.

7. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявленным требованиям. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.

8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.


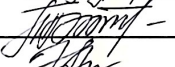
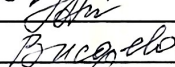
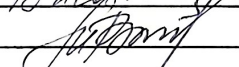
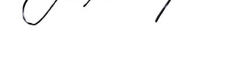
9. Столы в обеденном зале чистые, состояние пищеблока удовлетворительное. Число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся по графику.

10. Висит график посещения столовой учащимися.

11. Члены родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

Вывод: комиссия установила, что в школьной столовой организовано горячее питание школьников. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля:

1. Колуева Седа Абзоевна –  _____
2. Эскиева Т.Б. =  _____
3. Эльдарханова П.М.. –  _____
4. Висаева Т.А. –  _____
5. Гагатлаева М.В.-  _____

Оценочный лист
родительского контроля по организации горячего
питания обучающихся
от 16.09.2024.

Вопрос	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	+	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода 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 поесть 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)?	+	
Число детей, питающихся на данном уроке	28	
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	350	
Общая масса несъеденной пищи	55	
Индекс несъедаемости	10%	

Предлагаемое определение понятия:

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:

Коэффициент несъедаемости = $\frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$

Интерпретация результатов:

Как показывают результаты мониторинга – зона оптимума – до 10%; при уровне в 10,0-30,0% - зона «риска», более 30% - зона «высокого риска», соизмеримая с критическим уровнем, требующая безотлагательных мер.