

## Родительский контроль организации питания обучающихся с измерением «индекса несъедаемости»

19.04.2024 в рамках «Месячника школьного питания», посвященного вопросам школьного питания в школе прошел родительский контроль организации горячего питания у обучающихся школы №325.

Понимание «индекса несъедаемости» позволяет расположить блюда в ряд по предпочтениям и использовать информацию для совершенствования меню в организации.

Проведение контрольных мероприятий осуществлялось при сопровождении ответственного представителя общеобразовательной организации и родителей обучающихся.

В ходе проведения контрольных мероприятий за организацией школьного питания родители наблюдали за организацией процесса предоставления горячего питания в обеденном зале;

- провели выборочное взвешивание блюд рациона для выявления соответствия массы порций и объема рациона в целом, с целью использования данных в последующих расчетах;

- провели взвешивание отходов на тарелках, отдаваемых обучающимися после приема пищи в моечное отделение.

По окончании завтрака был произведен расчет «индекса несъедаемости», который составил 16%.

Температура первых блюд на раздаче соответствует требованиям п. 8.24 СанПиН 2.4.5.2409-08 и составляет 70-75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C.

Замечаний к организации горячего питания родительским контролем не выявлено.



**АКТ**  
**по итогам проверки**  
**проведения контрольных мероприятий организации горячего питания**  
**обучающихся школы с определением «индекса несъедаемости»**

Дата посещения: 19.04.2024г.

Цель проверки:

- организация горячего питания обучающихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- проведение контрольных мероприятий с определением «индекса несъедаемости»;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверяющие: Курлетова Н.А., ответственный по организации питания, Пульвер И.О., заместитель директора по АХР, Стародубцева Н.Ф., заведующий производством, представители от родителей, Романов Д.А., Чурбанова Е.А., Айседулин Р.Г.

В ходе проверки проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания в школе:

- приказ об организации питания обучающихся (Приказ № 282/3-ОД, от 30.08.2023г.);
- приказ о создании Совета по организации и качества горячего питания обучающихся (Приказ № 282/1-ОД, от 30.08.2023г.);
- приказ о создании бракеражной комиссии (Приказ № 282/2-ОД, от 30.08.2023г.);
- наличие технологических карт, меню;
- проведение контрольных мероприятий с определением «индекса несъедаемости»;
- контроль соблюдения Графика посещения столовой учащимися.

В ходе проверки установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями нормативных документов, Приказа № 282/3-ОД, от 30.08.2023г «Об организации питания обучающихся в 2023 – 2024 учебном году», Положения об организации питания обучающихся, Положения о бракеражной комиссии, Положения о Совете по питанию.

Общая численность учащихся на момент проверки, присутствуют в школе 698 обучающихся, горячим питанием охвачено 698 обучающихся (100%).

В ходе проведения контрольных мероприятий за организацией школьного питания родители наблюдали за организацией процесса предоставления горячего питания в обеденном зале;

-провели выборочное взвешивание блюд рациона для выявления соответствия массы порций и объема рациона в целом, с целью использования данных в последующих расчетах;

- провели взвешивание отходов на тарелках, отдаваемых обучающимися после приема пищи в моечное отделение. По результатам измерений коэффициент несъедаемости составил 18%.

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

Отпуск обучающимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приема пищи предусмотрены две перемены по 15 и 20 минут. Анализ накопительных ведомостей и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПиН. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами, соблюдается товарное соседство. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.

Температура первых блюд на раздаче соответствует требованиям п. 8.24 СанПиН 2.4.5.2409-08 и составляет 70-75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C.

Своевременно ведутся журналы и заполняются регулярно:

1. «Гигиенический журнал сотрудников»;
2. «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
3. «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»;
4. «Журнал бракеража готовой продукции»;
5. Меню, утвержденное руководителем;
6. Графики уборки, дезинфекции, обеззараживания.

#### Выводы:

Питание обучающихся осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью обучающихся столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой. «индекс несъедаемости» составил 16%. Температура блюд при раздаче соответствует нормам СанПиН.

#### Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Члены комиссии:

Курлетова Н.А.

Пульвер И.О.

Стародубцева Н.Ф.

Айседулин Р.Г.

Романов Д.А.

Чурбанова Е.А.