

АКТ № 1

проверки организации питания в столовой МБОУ ООШ № 13 АГО

Дата: 26.09.2024

Время: 10 час. 10 мин

Цель: проведение общественного контроля, выявление нарушений при организации питания в МБОУ ООШ № 13 АГО

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Бондаренко Людмила Михайловна (отсутствует)
Бочкаревичева Л.А.
Тарасова Т.С., директор образовательного учреждения
Попов Е.С., заместитель директора по питанию

Меню: каша молочная, греческая со сливочным маслом 210г
масло сливочное 10г
чай молочный 125г
чай с сахаром 200г
бисквит печеный 50г

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ ООШ № 13 АГО

В ходе проверки выявлено:

Все условия санитарии на отлично
Держат в спец. емкости, стол чистый, тарелки чистые
сбрасываются.

Предложения и рекомендации комиссии:

Члены комиссии общественного контроля:

Бондаренко
подпись / расшифровка
Т.С. Тарасова
подпись / расшифровка
Е.С. Попов
подпись / расшифровка
/
подпись / расшифровка

Ознакомлен: заведующий производством Ю.Ю. Тадыжекова

Ю.Ю. Тадыжекова

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
коэффициентом несъеденной пищи в школьной столовой
МБОУ ООШ № 13 АГО
(наименование образовательной организации)

«26» 09 2024 г.

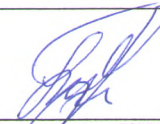
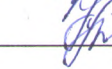
Состав комиссии

Поправкина Л.М. директор образовательной организации
Тарасова Н.С. юрист образовательной организации
Монарева Е.С. ответственный по питанию

Показатель	Значение	ед. изм.
Число детей, питающихся на данной перемене	35	чел.
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	0,595	кг
Общая масса несъеденной пищи	2,12	кг
Коэффициент несъедаемости*	10	%

$$2,12 / (35 \times 0,595) \times 100 = 10,2$$

Члены комиссии общественного контроля:

 / В.В. Бондаренко
подпись / расшифровка
 / Н.С. Тарасова
подпись / расшифровка
 / Е.С. Монарева
подпись / расшифровка
/ _____
подпись / расшифровка

Ознакомлен: заведующий производством _____

Ю.Ю. Тадыжекова

***Расчет коэффициента несъедаемости**

Коэффициент несъедаемости - количество пищевых остатков, которое осталось на тарелках после приема пищи. Коэффициент несъедаемости выражается в процентах.

Методика расчета:

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

Интерпретация результатов:

До 10 % - оптимально;

10 - 30 % - зона «риска», требует пристального контроля за организацией питания, анализ действующего меню и выявление проблемных позиций;

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