

АКТ № 1

проверки организации питания в столовой МБОУ ООШ № 13 АМО СО

Дата: 05.02.2025 г.

Время: 10 час. 30 мин

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

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Нарушение не выявлено
Зачетов не имеется
Богдаренко Мария Михайловна, опер. обучающаяся 11 класса
Князева Екатерина Сергеевна, ответственный за организацию питания
Аликина Надежда Александровна, ребенок обучающийся 11 класса

Меню: шпроты рыбные 60 г
суп картофельный с овощами 200 г
"Кисель" лимонно-картофельный в соусе (90/30) 100 г
Гамбургеры картофельные 150 г
Каша из гречки с овощами 200 г
Хлеб пшеничный обжаренный, витаминизированный 30 г
Хлеб изюмный 20 г

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

В ходе проверки выявлено:

не выявлено
в столовой нет нарушений
есть вкусно

Предложения и рекомендации комиссии:

не имеются

Члены комиссии общественного контроля:

Богдаренко Л. М.
подпись / расшифровка

Аликина Н. А.
подпись / расшифровка

Князева Е. С.
подпись / расшифровка

Е. С. Богдаренко
подпись / расшифровка

Ознакомлен: заведующий производством А

Ю.Ю. Тадыжекова

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

«05» февраля 2025 г.

Состав комиссии

Бондаренко Л. М.
 Попарова Екатерина Сергеевна, ответ. за организацию питания
 Бишкин Надежда Александровна, родители обучающихся класса

Показатель	Значение	ед. изм.
Число детей, питающихся на данной перемене	41	чел.
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	мысл. 9,9; сред. т. 9,69 сбд (завтрак) 9,605	кг
Общая масса несъеденной пищи	3,1	кг
Коэффициент несъедаемости*	9,8	%

$$3,1 / (18,9 + 4,83 + 7,86) = 100 = 9,8\%$$

Члены комиссии общественного контроля:

Бондаренко
 подпись / расшифровка
 Девя / Девя Н.А.
 подпись / расшифровка
 Е.С. Попарова
 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:

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

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.