

АКТ № 2

проверки организации питания в столовой МБОУ ООШ № 13 АМО СО

Дата: 08.04.2015

Время: 11 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:

Бондаренко Людмила Михайловна
Жемкина Надежда Александровна
Попаров Евгений Сергеевич, ответственный за организацию питания

Меню:

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

В ходе проверки выявлено:

В меню отсутствуют ~~та~~ меню
составленные с помощью программы
компьютерной - в меню отсутствует
приложение не имеется.

Предложения и рекомендации комиссии:

Усилить пропаганду о здоровой
еде.

Члены комиссии общественного контроля:

[Подпись] / Бондаренко
подпись / расшифровка
[Подпись] / Жемкина
подпись / расшифровка
[Подпись] / Е.С. Попаров
подпись / расшифровка
/
подпись / расшифровка

Ознакомлен: заведующий производством _____ Ю.Ю. Тадыжекова

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

« 09 » апреля 2025 г.

Состав комиссии

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

Члены комиссии общественного контроля:

 / Богданов
подпись / расшифровка
 / Кузнецов
подпись / расшифровка
 / П.С. Потопов
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.