

АКТ № 1

проверки организации питания в столовой МБОУ ООШ № 13 АМО СО

Дата: 17.09.2025 г.

Время: 10 час. 10 мин

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

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Смирнова Ирина Федоровна - мама 1 класса
Быкова Наталья Викторовна - мама 1, 4, 5 класс
Попарев Елизавета Сергеевна, специалист по питанию

Меню: Каша молочная "Дружба" со сливочным маслом(200/10), 210 г.

Манник "Солнышко" с творогом и куркумой, 50 г.

Кофейный напиток с молоком, 200 г.

Батон нарезной, 50 г.

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

В ходе проверки выявлено:

нарушений не выявлено, столы чистые, посуда без сколов, блюда соответствуют меню, чистые и свежие продукты, еда вкусная. Замечаний нет.

Предложения и рекомендации комиссии:

Пропедевтика здорового питания

Члены комиссии общественного контроля:

Инициал / Смирнова И.Ф.
подпись / расшифровка

Инициал / Быкова Н.В.
подпись / расшифровка

Инициал / Е.С. Попарев
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)

« 14 » 10 2025 г.

Состав комиссии

Смирнова Юлия Александровна - мама 1 класса
Боннова Наталья Викторовна - мама 1, 4, 5 классов
Попарева Екатерина Сергеевна, ответственный по питанию

Показатель	Значение	ед. изм.
Число детей, питающихся на данной перемене 10 ⁰⁰	42	чел.
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	0,51	кг
Общая масса несъеденной пищи		кг
Коэффициент несъедаемости*		%

Члены комиссии общественного контроля:

Смирнова Ю.А. / Смирнова Ю.А.
подпись / расшифровка
Боннова Н.В. / Боннова Н.В.
подпись / расшифровка
Попарева Е.С. / Попарева Е.С.
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:

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

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.