

Утверждаю:
Директор СОШ №1
Батурина М.В.



АКТ

04.03 2025г.

О проверке организации питания

в МОАУ «СОШ №1 им. А.С. Макаренко г. Орска»

Составлен комиссией по питанию:

Председатель: Бальцер О.М. – ответственный за организацию горячего питания.

Члены комиссии: 1. Мамургузова А.С.
2. Николаева Е.В.
3. _____

4.03. 2025г. . комиссией проведена проверка организации горячего питания обучающихся в МОАУ «СОШ №1 им. А.С. Макаренко г. Орска».

Цель проверки:

1. Санитарное состояние пищеблока.
2. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
3. Контрольное взвешивание.
4. Контроль соблюдения норм питания.
5. Контроль сертификации продукции.
6. Проверка температурного режима холодильников и холодных камер.
7. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.

В результате проверки установлено:

1. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
2. Сырая и готовая продукция соответствует норме.
3. Объем выхода готового блюда соответствует норме.
4. Нормы питания соблюдаются.
5. Сертификаты имеются.
6. Температурный режим холодильников и холодильных камер соблюдается.
7. Условие и сроки хранения продуктов, товарное соседство соблюдаются.

Выводы:

1. Замечаний нет
Все соответствует нормам.

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

затягивать нет, все соответствует юристу

Подписи членов комиссии:

[подпись]
[подпись]

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - «04» марта 2025г. (указывается дата).

Расчет коэффициента несъедаемости

Коэффициент несъедаемости - это инструмент родительского и внутреннего контроля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или неэффективности системы организации питания в организации, полноты реализации мероприятий по формированию навыков и приверженности принципам здорового питания, профессионализма в приготовлении блюд, рациональности режима питания, обеспечения благоприятных условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены детьми при приеме пищи, правильности принятого в школе режима накрывания столов, эффективности мероприятий родительского контроля по индикации факторов риска снижения востребованности рациона питания и своевременной их коррекции. Коэффициент несъедаемости выражается в процентах.

Методика расчета:

Коэффициент несъедаемости =

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.