

**Приложение № 1 к Порядку
доступа родителей (законных
представителей) обучающихся в
столовую ГБОУ №635**

Журнал заявок на посещение школьной столовой

Дата и время поступления	Заявитель, ФИО	Контактный тел.	Желаемая дата и время посещения	ФИО и класс обучающихся	Время рассмотрения заявки	Результат рассмотрения	Согласованные даты и время
05.12.23	Мартьямова И.В.	89697316070	14.12.23 10-13 ⁰⁰	55 Мартьямова Анна	5 дн	Одобрена	14.12.23 12 ⁰⁰

Приложение 2
к Положению о родительском контроле
организации горячего питания

АКТ № 4

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся от
«14» декабря 2023 г.

Комиссия в составе:

Федорова Кристина Сергеевна
Мельхер Эльвира Раимовна
Мамкина М.Виктория Сергеевна
Мартынова Юлия Владимировна

составила настоящий акт в том, что «14» 12 2023 г. была проведена проверка
качества питания в столовой ГБОУ №635. Время проверки: 12 15 мин. (3 перемена)
В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	соответ
Весовое соответствие блюд	соответ
Вкусовые качества готового блюда	соответ
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	да соответ.

Организация питания:

Питание в столовой организовано в
соответствии с санитарными нормами,
уборка производится своевременно.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____
- 5) _____

Члены Комиссии:

С актом комиссии ознакомлены:

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 14.12.21

Инициативная группа, проводившая проверку:

Ферофова К.С.
Менеджер Э.Р.
Мамочка И.С.
Мартынова В.В.

№	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	Да/нет
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да, для всех
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	по мере производится замена да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да

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 на столы, 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 = $\frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} \cdot 100\%$

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{18155}{193850} \cdot 100\% = 9\%$$

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.