

АКТ

проверки школьной столовой комиссией по питанию МАОУ СОШ № 4

Дата проверки 20.10. 2026г.

Комиссия в составе:

Осипов С.В. - педагог, зав. кабинетом физ. культуры.
Храмова Е.А. - зав. кабинетом химии.
Павлова Е.А. - зав. кабинетом биологии.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Технологическое и холодильное оборудование исправно / не исправно

Нарушения на пищеблоке выявлено / не выявлено

Состояние санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спецодежда) соблюдается / не соблюдается

Нарушения в зале столовой выявлено / не выявлено

Чистота и целостность столовых приборов соответствует / не соответствует

Меню соответствует / не соответствует

Вкусовые качества блюд соответствуют / не соответствуют предъявленным требованиям

Объёмы готовых блюд на пищеблоке соответствуют / не соответствуют заявленным объёмам заявленного меню:

Уши из свиной ножки с картошкой
рога тушёные в томатном соусе с варёными
рисом и грибами.
Каша из овсяной муки с сухофруктами.
Желе из фруктов, желе из ягод.

Соблюдение температурного режима соответствует / не соответствует

Бракераж проводится медработником ежедневно. Суточные пробы отобраны, хранятся в холодильнике (срок хранения 48 часов). Санитарное состояние хорошее.

Соответствующая документация есть.

Бракеражный журнал готовой продукции имеется / не имеется

Работник раздачи во время работы пользуется фартуком, головным убором, перчатками, маской.

Меню вывешено в общий зал, соответствует примерному двухнедельному меню.

Столы накрываются непосредственно перед приходом обучающихся, таким образом обучающиеся получают горячее питание.

Классные руководители сопровождают / не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечаний нет.

Члены комиссии:

Осипов С.В.
Храмова Е.А.
Павлова Е.А.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ **по проведению внутреннего контроля в школьной столовой** **МАОУ СОШ №4**

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Поливина Е.А.

Члены комиссии Абражеева Е.А.

Орлова Л.В.

В присутствии и.о. директора МАОУ СОШ №4 О.А.Хамановой 23 настоящий проверочный лист о том, что «18» 10 2026 г. в 1 смену, на 2 перемене проведено мероприятие внутреннего контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	✓	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?	нет	детей
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией, ОВЗ питаются в столовой?	✓	
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
Все ли дети едят сидя?	✓	
Все ли дети успевают поест за перемену (хватает ли им времени)?	✓	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
Есть ли замечания по чистоте столов?		✓
Есть ли замечания к сервировке столов?		✓
Теплые ли блюда выдаются детям?		✓
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	✓	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?	✓	
Число детей, питающихся на данной перемене	75	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	9,860	г
Общая масса несъеденной пищи	9,790	кг
Индекс несъедаемости	0,89	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует

Восстановить меню,

Подписи членов комиссии:

Председатель комиссии: Поливина Е.А.

Члены комиссии

Абражеева Е.А.

Орлова Е.В.

Васильева

Результаты внутреннего контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - « 18. » 10 2026 г.

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:

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

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.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой МАОУ СОШ №4

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Поливина Е. А.

Члены комиссии: Журавлева Т.Ю., *Манакова И.М.*

Абражеева Екатерина Александровна

В присутствии и.о.директора МАОУ СОШ № 4 О.А.Хамановой *[подпись]*
настоящий проверочный лист о том, что «22» *10* 201*6* г. в 1 смену, на 1 перемене
проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

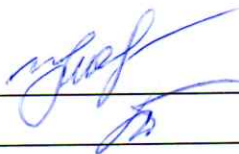
ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	V	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?	нет	детей
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией, ОВЗ питаются в столовой?	V	
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	V	
Все ли дети моют руки перед едой?	V	
Все ли дети едят сидя?	V	
Все ли дети успевают поест за перемену (хватает ли им времени)?	V	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		V
Есть ли замечания по чистоте столов?		V
Есть ли замечания к сервировке столов?		V
Теплые ли блюда выдаются детям?	V	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	V	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?	V	
Число детей, питающихся на данной перемене	<i>54</i>	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<i>0,590</i>	г
Общая масса несъеденной пищи	<i>0,7</i>	кг
Индекс несъедаемости	<i>0,11</i>	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует

эда тема, была очень важным и заманчивым
сай в меру сладкий

Подписи членов комиссии:

Манакова Ч.М.
Исупова Т.Ю.



Соц.педагог: Поливина Е. А.



Медсестра: Абражеева Е. А.



Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «22» 10 2026 г.

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:

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

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.