АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МКОУ Коневская СОШ имени Д. Ф. Пахомова

(наименование организации)

Дата проверки: 05 октября 2026г
Время проверки: 10ч.40мин
Состав комиссии: Маканова Ш. К. – председатель комиссии
Члены комиссии: Гущина Л. Н. . , Кислицына Н. Б. , Рыхтикова Н. В. , Шубкина Г. Н.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 10.09.2026г (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:_____
_____
_____
_____
_____

Члены комиссии: _____**/Маканова Ш. К./**
_____**/Гущина Л. Н./**
_____**/Кислицына Н. Б./**
_____**/Рыхтикова Н. В./**
_____**/Шубкина Г. Н./**

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МКОУ КОНЕВСКАЯ СОШ имени Д. Ф. Пахомова

(наименование образовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Маканова Ш. К.

Члены комиссии Гущина Л. Н.

Кислицына Н. Б.

Шубкина Г. Н.

Рыхтикова Н. В.

В присутствии Директора школы Краснова Б. Г.

составили настоящий проверочный лист о том, что «05» октября 2026г. в 1 смену, на 2 перемене проведено мероприятие родительского 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)?	+	
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией 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 поесть 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	18	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	510	г
Общая масса несъеденной пищи	0,1	кг
Индекс несъедаемости	1,1	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

_____

_____

_____

_____

_____

Подписи членов комиссии:

_____ Маканова Ш. К.

_____ Гущина Л. Н.

_____ Кислицына Н. Б.

_____ Шубкина Г. Н.

_____ Рыхтикова Н. В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

_____

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «05» октября 2026г. (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 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.

Журнал
учета мероприятий родительского контроля
в МКОУ Коневской СОШ

Начат «01» 09 2022 г

Окончен «_____» _____ 20_____ г

2026 – 2027 гг.

№ п/п	Дата	День недели	Перемена	ФИО участников контроля	Субъективная оценка
1	10.09.2026	четверг (2 цикл)	2	Гузина П. Н.	отлично
				Кислицына Н. Б	отлично
				Маканова Ш. К	отлично
				Рыктикова Н. В	отлично
				Шубкина Г. Н.	отлично
2	05.10.2026	понедельник (2 цикл)	2	Гузина Л. Н.	отлично
				Кислицына Н. Б	отлично
				Маканова Ш К	отлично
				Рыктикова Н. В	отлично
				Шубкина Г. Н	отлично