

## Протокол № 2

По проведению родительского контроля в школьной столовой МОБУ «Линёвская СОШ» от 19.10.2023 г.

Комиссия в составе: Дуркумбаевой Р.Р., Григорян Р.Т., З.С.Борисова провела проверку организации горячего питания для обучающихся 1-4 классов в школьной столовой и составила настоящий акт о том, что 19 октября 2023 г. на второй перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

Вопрос:	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объёмы порций десятидневному меню, утверждённому директором школы.	✓	
Организовано ли питание детей, требующее индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия)	<i>не требуется нет детей с заб.с.в.</i>	
Созданы ли условия для соблюдения личной гигиены	✓	
Все ли дети моют руки перед едой	✓	
Все ли дети едят сидя	✓	
Все ли дети успевают поесть за перемену (20 минут)	✓	
Есть ли замечания по чистоте посуды		✓
Есть ли замечания по чистоте столов		✓
Соответствуют ли выдаваемые блюда требуемой температуре.	✓	
Имеется ли у персонала пищеблока спецодежда	✓	
Организовано ли дополнительное питание (буфет)		✓
Число детей, питающихся на данной перемене	34	
Масса всех блюд на одного ребёнка по меню	625	

Вывод: *Питание организовано в соответствии с требованиями СанПиНа. Нарушений не выявлено.*

Подписи членов

комиссии:

*Р.Р. Дуркумбаева*

*Р.Т. Григорян*

*З.С. Борисова*

## Расчёт коэффициента несъедаемости.

Коэффициент несъедаемости- это инструмент родительского и внутреннего контроля организации, показатель, свидетельствующий об эффективности или неэффективности системы организации питания в школе, полноты реализации мероприятий по соблюдению санитарных требований, навыков личной гигиены учащимися при приёме пищи. Коэффициент несъедаемости выражается в процентах.

Методика расчёта:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг.)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} \times 100\% = \frac{0,680}{34 \times 625} \times 100\% = 0,0032.$$