Протокол № 2

заседания комиссии по контролю за качеством и организацией питания в ГБОУ НСО «КШИ» от 13.10.2026 г.

Присутствовали:
Спиридонова Н.А.,
Капцова М.А., Ракшина А.Н.,
Рубан М.С., Нагибина О.Г.,
Расторгуева А.С., Таскаева Н.В.,
директор школы Юрьева С.Ю.

Повестка дня

1.Результаты рейда комиссии по контролю за качеством и организацией питания в ГБОУ НСО «КШИ» от 13.10.2026 г.

Слушали:
Председателя комиссии по питанию Расторгуеву А.С. Она доложила, что фактическое меню соответствует утвержденному, а результаты опросов подтверждают удовлетворенность учащихся качеством блюд.

В ходе рейда комиссией были проведены контрольное взвешивание и дегустация порций. Представители родительского контроля отметили высокие вкусовые качества блюд, соблюдение технологий приготовления и соответствие объема порций возрастным нормам.

Вывод:
Организация питания в школьной столовой соответствует установленным нормативным требованиям.

Решили:
Информацию принять к сведению.

Председатель комиссии: / Расторгуева А.С.
Секретарь: / Таскаева Н.В.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

ГБОУ НСО «КШИ»

(наименование образовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Расторгуева А.С.

Члены комиссии Карпова М.А., Губан М.С., Ракшина А.Н., Калибина О.Г., Таскаева Ж.Ф.

В присутствии директора школы Юрьевой С.Ю.

составили настоящий проверочный лист о том, что «13» октября 2026г. в 1 смену, на 4 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	173	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	1,110	г
Общая масса несъеденной пищи	4	кг
Индекс несъедаемости	4	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии: _____

(Спиридонова Н.А., Капцова М.А., Ракшина А.Н., Рубан М.С., Нагибина О.Г., Расторгуева А.С., Таскаева Н.В)

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Директор ГБОУ НСО «КШИ» _____ Юрьева С.Ю.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «___» _____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.