

Протокол № 1
заседания комиссии по контролю за качеством и организацией питания в
ГБОУ НСО «КШИ» от 15.09.2026 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. Утверждение плана работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания на 2026-2027 учебный год.
2. Результаты рейда комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в ГБОУ НСО «КШИ» 15.09.2026 года.

По первому вопросу: слушали председателя комиссии Расторгуеву А.С. Алена Сергеевна ознакомила присутствующих с планом работы комиссии на 2026-2027 учебный год. Подробно остановилась на мероприятиях, которые будут проводиться в течение года и сроках выполнения

По второму вопросу слушали Рубан Маргариту Сергеевну (родитель). Она рассказала, что на момент проверки установлено:

1. в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
2. все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
3. составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
4. дети приходят в столовую организованно в сопровождении классного руководителя
5. классные руководители начальных классов особенно тщательно контролируют мытье рук перед приемом пищи;
6. с учетом возраста обучающихся в меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Решение:

1. Утвердить план работы комиссии на 2026-2027 учебный год.

2. Информацию принять к сведению. После пробы готовых блюд членами комиссии установлено: качество готовой продукции хорошее, нормы выдержаны.

Председатель комиссии:

 / Расторгуева А.С.

Секретарь:

 / Таскаева Н.В.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ по проведению родительского контроля в школьной столовой

ТБОУ ЧИСО „КДН“
(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Третьякова АС

Члены комиссии

Капцова М.А., Кубан М.С., Ракишова А.Н.,
Налибина О.Т., Маскаева Н.В.

В присутствии

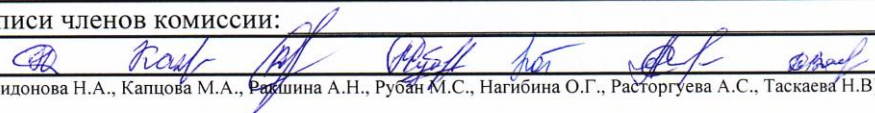
Н.О. директора ТБОУ ЧИСО „КДН“
Е.В. Кравченко

составили настоящий проверочный лист о том, что «15» сентября
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	<u>166</u>	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>1,090</u>	г
Общая масса несъеденной пищи	<u>3</u>	кг
Индекс несъедемости	<u>3</u>	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии:


(Спиридонова Н.А., Капцова М.А., Рахимова 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.