

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 358  
Московского района Санкт-Петербурга  
196128, г. Санкт-Петербург, ул. Варшавская, д.40, лит. А

Акт № 03

(об итогах проверки качества питания учащихся школы №358 и соблюдения режима питания).

22.11.2024г. была проведена проверка качества питания (обед) в ОУ начальное отделение (ул.Варшавская д.40)

Общественная комиссия в составе: организатор школьного питания Рязанцева Н.Н., Гучас Е.В., заместитель директора по ВР, Орлова В.Л. заместитель директора по АХЧ, член Совета по питанию, представитель от родительского контроля: Федосеева Е.В.

Был произведён осмотр школьной столовой и обед для учащихся 1-4 классов. Проверка качества питания во время школьных занятий в 1-4 классах в ноябре 2024 года.

перед школьной столовой зона для мытья рук находится в состоянии: хорошее  
пол чистый (да, нет) \_\_\_\_\_

раковины чистые (да, нет) \_\_\_\_\_

имеется мыло (да, нет) \_\_\_\_\_

одноразовые полотенца (да, нет) \_\_\_\_\_

ёмкость для использованных салфеток (да, нет) \_\_\_\_\_

питьевой режим соблюдается (да, нет) \_\_\_\_\_

столовая чистая, светлая (да, нет) \_\_\_\_\_

меню на информационном стенде (есть, нет) \_\_\_\_\_

Представлен обед 10 день

В составе меню:

1. салат из квашеной капусты
2. бульон куриный с вермишелью и яйцом
3. жаркое по-домашнему со свининой
4. компот из смеси сухофруктов
5. хлеб ржано-пшеничный, батон нарезной

Хороший, сбалансированный

Оценка представленного обеда (доброкачественный, не доброкачественный)  
(подчеркнуть)

Замечания комиссии:

нет

Вывод: признать качество  
питания хорошее

(отличное, хорошее, удовлетворительное, неудовлетворительное)

Комиссия:

Гучас Е.В.(заместитель директора по ВР) \_\_\_\_\_

Орлова В.Л. (заместитель директора по АХЧ) \_\_\_\_\_

Рязанцева Н.Н (организатор школьного питания) \_\_\_\_\_

Представители от родительского контроля:

Федосеева Екатерина Викторовна \_\_\_\_\_ 22.11.24

Методика расчета:

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

Интерпретация результатов:

Как показывают результаты мониторинга – зона оптимума – до 10%; при уровне в 10,0-30,0% - зона «риска», более 30% - зона «высокого риска», соизмеримая с критическим уровнем, требующая безотлагательных мер.

Коэффициент оценки:

7. необходимо взвесить всю несъеденную за прием пищи еду и разделить на массу выданной в перемену еды (для этого необходимо уточнить сколько детей получают организованное питание, затем полученную величину умножить на суммарную массу блюд, выдаваемых на одного ребенка в данный день с учетом фактического меню) и умножить на 100%
8. необходимо взвесить всю несъеденную за прием пищи еду и разделить на количество питающихся.
9. необходимо взвесить всю несъеденную еду за день и разделить на массу выданной в день еды и умножить на 100%

В соответствии с методикой расчёта, рассчитан следующий коэффициент несъедаемости:

Все блюда "История по-домашнему"  
1 порция 200г  
1 порция 1 класс 100г в 1 человек 74г  
остаток отходов: 1600г  
Расчет: 200г x 74г = 14800; 1,6: 148 x 100 = 8,7%  
8,7% < 10,00 количество отходов допустимо  
зона оптимума