

**АКТ № 3**

родительского контроля столовой ГБОУ СОШ №548 на предмет организации горячего питания учащихся

от 13 декабря 2023 года

**Комиссия в составе:**

- Собкалова А.П.- зам.директора по УР;
- Чернова Е.Ю. - отв. по питанию;
- Павлова Е.В. – родитель 9в класс;
- Тимофеева С.Б., родитель 5 б класс;
- Макарова Н.А. – родитель 7 а класс;
- Гаврилова Л.В. – родитель 3 б класс
- Садыкова Н.В. – родитель 5 б

составили настоящий акт в том, была проведена оценка несъедаемости продуктов питания учениками в школьной столовой. 13 декабря 2023 года в прием пищи «завтрак» и обед, были зафиксированы порции до и после проведения завтрака. Были взяты контрольные три стола (12 порций) для детей 7-11 лет и два (8 порций) для детей 12-18 лет.

Меню состояло из следующих продуктов:

Наименование	Дети 7-11 лет	Дети 12-18 лет
Омлет натуральный	170 г.	
Зефир витаминизированный в инд.упаковке	35 г.	
Батон обогащенный микронутриентами	30 г.	
Йогурт фруктовый в инд.упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%	210 г.	
Чай с сахаром и лимоном	200/5	
Салат столичный		100 г.
Суп овощной со сметаной и гренками		250/5/15
Голубцы ленивые		285 г.
Компот из свежих яблок		200 г.
Молочный коктейль в инд.упаковке		200 г.
Зефир витаминизированный в инд.упаковке		35 г.
Батон обогащенный микронутриентами		40 г.
Хлеб ржано-пшеничный		60 г.
<b>Всего</b>	<b>650 гр. x 12 порций = 7800 р.</b>	<b>1190 гр. x 8 порций = 9 520 гр.</b>

После проведения завтрака и обеда были собраны остатки несъеденной пищи и взвешены:

Дети 7-11 лет завтрак	Дети 12-18 лет
173,40 гр	746,92 гр
≈ 2%	≈ 7,83%

Коэффициент несъедаемости - это показатель, который рассчитывается как отношение массы несъеденных в столовой остатков пищи к общей массе приготовленных блюд. Он выражается в процентах. Формула расчета коэффициента несъедаемости:

$$K_n = (M_o / M_p) \times 100\%$$

где:  $K_n$  - коэффициент несъедаемости, %

$M_o$  - масса остатков пищи после приема,

$M_p$  - общая масса приготовленных блюд, г








Этот показатель используется для оценки эффективности организации питания в школах. Чем меньше коэффициент несъедаемости, тем меньше пищевых отходов и выше качество школьного питания.

Итоги проведения завтрака и обеда и вычисление съеденной пищи

Дети 7-11 лет завтрак	Дети 12-18 лет
7626,60 гр	8723,60 гр
≈ 97%	≈ 92%

По итогам проверки комиссия пришла к выводу, что некоторые дети плохо едят конкретные продукты питания, ленивые голубцы (капуста). Качество блюд соответствует нормам технологического приготовления. Температурный режим выданных блюд соблюден.

Подписи:

Зам.директора по УР		Собкалова А.П.
Отв. по питанию		Черновой Е.Ю.
Родители:		Павлова Е.В.
		Тимофеева С.Б.
		Макарова Н.А.
		Гаврилова Л.В.
		Гурьянова Е.С.

С актом комиссии ознакомлена :

Зав.производством Яценко А.Н. 