

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 516
НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Протокол № 3
заседания Совета по питанию ГБОУ СОШ №516

Заседание ведет председатель Совета по питанию директор школы Антонова М.В.

Присутствовали:	Приглашенные:
Моисеева М.Г. – ответственный по питанию, секретарь Совета по питанию.	Кочерыжникова О.В. – родитель обучающегося.
Бутко Е.А. – родитель обучающегося, член Совета по питанию.	

Присутствовали 4 человека, отсутствующих нет.
Заседание правомочно.

Повестка дня:

1. Проверка организации качества питания в школьной столовой, контроль несъедаемости.
2. На основании визуального контроля Совет по питанию установил, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.
3. Родконтроль провел проверку в школьной столовой. Проведен контроль несъедаемости продуктов питания в школьной столовой учениками 4 «В» класса, выявили коэффициент несъедаемости:

$0,50/0,850 \cdot 100\% = 6\%$ - оптимальный

4. Дегустация обеда 4 «В» класса. В составе следующих блюд:

- салат из свёклы отварной с маслом растительным, с яйцом вареным,
- щи из квашеной капусты со сметаной,
- мясо духовое,
- компот из апельсинов,
- хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами,
- батон нарезной обогащенный микронутриентами,
- йогурт фруктовый в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5%.

Решение:

Вкусовые качества и внешний вид блюд соответствует нормам. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (перчатки, чепцы).

Председатель Совета по питанию директор

Антонова М.В.

Ответственный за организацию питания

Моисеева М.Г.

Дата 28 ноября 2025 г.



ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 516
НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Протокол № 3/1

Проверка организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 28.11.2025 г.

Время проверки: 13-00

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся, выявить коэффициент несъедаемости.

Родительский контроль состав:

1. Бутко Е.А. – родитель 8 «В» класса;
2. Кочерыжникова О.В. – родитель 4 «В» класса;
3. Моисеева М.Г. – ответственный по питанию.

Составили настоящий протокол о том, что 28.11.2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой, проведен контроль несъедаемости продуктов питания в школьной столовой учениками 4 «В» класса.

Родконтроль продегустировал обед, который состоял:

- салат из свёклы отварной с маслом растительным, с яйцом вареным,
- щи из квашеной капусты со сметаной,
- мясо духовое,
- компот из апельсинов,
- хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами,
- батон нарезной обогащенный микронутриентами,
- йогурт фруктовый в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5%.

Измерили коэффициент несъедаемости: $0,50/0,850 \cdot 100\% = 6\%$

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню.
2. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
3. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования столовой (перчатки, чепцы).
4. коэффициент несъедаемости оптимальный.

Предложения:

1. Родителям предложить, чтобы они проводили детям беседы о правильном питании.

Состав родительского контроля с протоколом ознакомлен:

1. Бутко Е.А. Бутко

2. Кочерыжникова О.В. Кочерыжникова

3. Моисеева М.Г. Моисеева

Директор



Антонова М.В.

Дата 28 ноября 2025 г.

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 накрытия на столы, эффективности мероприятий родительского контроля по индексации факторов риска снижения востребованности рациона питания и своевременной их коррекции.

Коэффициент несъедаемости выражается в процентах.

Методика расчета: $K_n = (M_n / M_p) \times 100\%$, где K_n — коэффициент несъедаемости, M_n — масса несъеденной пищи в граммах, M_p — общая масса приготовленной пищи в граммах.

$K_n = \frac{25}{420} \times 100\% = 6\%$ Массу приготовленной пищи M_p определяют, умножив массу блюда (она обычно содержится в меню) на число порций.

Оценка полученных итогов:

- До 10% — оптимальный показатель.
- 10–30% — зона «риска», необходимы пристальный контроль за организацией питания, анализ существующего меню и выявление проблемных блюд.
- Более 30% — зона «высокого риска», нужны немедленные меры по оценке выдаваемой пищи с последующей корректировкой действующей системы питания в школе.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 516
НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

АКТ № 1

г. Санкт-Петербург

28 ноября 2025 года

Комиссия в составе родителей учащихся ГБОУ СОШ №516 Невского района Санкт-Петербурга: Бутко Е.А. родитель 8В класса и Кочерыжникова О.В. родитель 4В класса с ответственным за организацию питания Моисеевой М.Г. провели проверку соблюдения норм по обеспечению учащихся питанием, по графику столовой с целью повышения эффективности системы контроля качества питания.

Родительский контроль посетил помещение столовой, проверил соблюдение гигиенических и санитарных норм, накрытие столов к обеду работниками АО КСП «Волна», работу и ассортимент буфета, отпуск горячего питания на раздаче, уборку столов после принятия пищи обучающимися.

В ходе проверки выявлено: графики уборки столовой вывешены и соблюдаются, питание осуществляется по графику посещения столовой обучающимися, накрытие и уборка столов проходит без задержек и сбоев. Еда подается горячей, по норме и согласно меню.

Члены комиссии:

Моисеева М.Г.



Бутко Е.А.



Кочерыжникова О.В.