

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОБУ, Замшецкая основная общеобразовательная школа
1-4 класс

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Гаямина Ю.Б.

Члены комиссии Михайлова А.И. - член ред. комиссии

Фрунзе Т.В. - председатель Совета школы

Наконешная О.Т. - член ред. комиссии

В присутствии директора школы и завкафе

составили настоящий проверочный лист о том, что «14» февраля
2015 г. в 1 смену, на 2 перемене проведено мероприятие родительского
контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС

	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	да	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		нет заявления родителей
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	да	
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	да	
Все ли дети моют руки перед едой?	да	
Все ли дети едят сидя?	да	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	да	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		нет
Есть ли замечания по чистоте столов?		нет
Есть ли замечания к сервировке столов?		нет
Теплые ли блюда выдаются детям?	да	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	да	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		нет
Число детей, питающихся на данной перемене	19	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	610	г
Общая масса несъеденной пищи	1	кг
Индекс несъедаемости	1	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

~~предложить организовать горячие завтраки~~
~~и обеды, завтраки в столовой~~
~~меню, в обязательном контрольном меню оформлен список~~
~~и меню все необходимые информационные~~
~~завтрак подаётся в виде горячих завтраков~~
~~с учетом времени, проект добавки,~~
~~в столовой каша, творог, уюто. Записка нет~~

Подписи членов комиссии: *[Подпись]*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации.

директор школы: Сивилова О.В.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «14» 02 2024 г. (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.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ "Землянская основная общеобразовательная школа"
5-9 классов

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Бажина Г.Д.

Члены комиссии Митайлова В.И. - член ред. комиссии
Брунер Т.В. - председатель Совета школы
Накошная О.С. - член ред. комиссии

В присутствии директора школы и повара

составили настоящий проверочный лист о том, что «14» февраля 2025г. в 1 смену, на 3 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	да	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		нет таких детей
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		нет таких детей
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	да	
Все ли дети моют руки перед едой?	да	
Все ли дети едят сидя?	да	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	да	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		нет
Есть ли замечания по чистоте столов?		нет
Есть ли замечания к сервировке столов?		нет
Теплые ли блюда выдаются детям?	да	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	да	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		нет
Число детей, питающихся на данной перемене	17	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	390	г
Общая масса несъеденной пищи	0,510	кг
Индекс несъеданности	1	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

рекомендовать организовать курсы питания в
школьной столовой.
Также поработать с детьми и родителями, включая
тематические мероприятия, направленные на повышение
информации по питанию в школе на сайте.
в столовой, чисто, тепло. Работники кухни в
спец. одежде

Подписи членов комиссии:

[Подпись]

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

[Подпись]

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - «14» 02 2021 г. (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.