

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ "Жеметская ОШ"

1-4 класс

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Баткина Ю.Б.

Члены комиссии Михайлова А.И. - член ред. комиссии
Черкаева Т.В. - член ред. комиссии
Нарошник В.Т. - член ред. комиссии
Брунер Т.В. - председатель ред. комиссии

В присутствии директора школы и ковар

составили настоящий проверочный лист о том, что «17» апреля
 2025г. в 1 смену, на 2 перемене проведено мероприятие родительского
 контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС

	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельно- му меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	да	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального под- хода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		нет заболе- ний ред. комис
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 поест 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 (ха- лат, головной убор)?	да	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное пита- ние (через буфет или линию раздачи)?		нет
Число детей, питающихся на данной перемене	24	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	500	г
Общая масса несъеденной пищи	0,520	кг
Индекс несъеданности	1	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

продолжить осуществлять контроль за завтраком и обедом в столовой. Завтрак включено энергетическое меню и выставлено контрольное блюдо. На завтрак были заказаны картофельный суп с говядиной, курица с сахаром и хлеб. Бюджетное меню (сметен) горел. Вкусные кашевики. Бюджетное меню. Дети просили добавку. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. В столовой тепло, чисто, светло, у ребят и кухонного персонала опрятный вид.

Подписи членов комиссии:

[Подписи членов комиссии]

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

[Подпись] *[Подпись]*

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «17» 04 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.

ПРОТОКОЛНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой
МОБУ, Землянская д. 101

5-9 классы

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Гавриш Я. А.

Члены комиссии Михайлова А. И. - член ред. комиссии
Чешарева Т. В. - член ред. комиссии
Наквашина О. Т. - член ред. комиссии
Брунер Т. В. - председатель ред. комиссии

В присутствии директора школы и повара

составили настоящий проверочный лист о том, что «17» апрель
2025 г. в 1 смену, на 3 перемене проведено мероприятие родительского
контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС

	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельно- му меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	да	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального под- хода 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 (ха- лат, головной убор)?	да	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное пита- ние (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	9,35	кг
Индекс несъеденности	1	%

[illegible]

Подписи членов комиссии: *В. И. Ковалев*

Результаты санитарного контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «47» 04. 2025 г. (указывается дата).

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.

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

Интерпретация результатов:

До 10 % - оптимально;

10 - 30 % - зона «риска», требует пристального контроля за организацией питания, анализ действий общего меню и выявление проблемных позиций;

Более 30 % - зона «высокого риска», требует безотлагательных мер по оценке выдаваемой пищи, и, при необходимости, коррекции действующего меню.