

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ, Замшевка класс 00000

(1-4 класс)

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Работина Я.А.

Члены комиссии Чернышова Т.Р. - член ред. комиссии
Накашнина В.Т. - член ред. комиссии
Михайлова А.И. - член ред. комиссии

В присутствии повара и директора школы

составили настоящий проверочный лист о том, что «13» сентября
2024г. 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?	+	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		+ нет заявки
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	+	
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	+	
Все ли дети моют руки перед едой?	+	
Все ли дети едят сидя?	+	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	+	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		+
Есть ли замечания по чистоте столов?		+
Есть ли замечания к сервировке столов?		+
Теплые ли блюда выдаются детям?	+	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	+	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		+
Число детей, питающихся на данной перемене		
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	24	чел
Общая масса несъеденной пищи	610	г
Индекс несъеденности	15	кг
	1	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

презентовать организовать перекус питания в школе
эффективное меню заранее вывешено в школьной
столовой, кондитерские изделия (каша, молоко, фрукты, овощи,
яблоко, фрукты, чай, хлеб) выставлено. Русские напитки
блюд перекус, дети едят с удовольствием. Везде
находятся в перекус виде
в столовой меню, учтено. Выявлены акты нарушения
красивого работнике усовершенствований:
защиты и рекомендации нет

Подписи членов комиссии:

[Подписи]

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

[Подпись]
[Подпись]

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - «13» 2024 г. (указывается дата).



Расчет коэффициента несъедаемости

Коэффициент несъедаемости - это инструмент родительского и внутреннего кон-
троля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или
неэффективности системы организации питания в организации, полноты реализации
мероприятий по формированию навыков и приверженности принципам здорового пита-
ния, профессионализма в приготовлении блюд, рациональности режима питания,
обеспечения благоприятных условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигие-
ны детьми при приеме пищи, правильности принятого в школе режима накрывания на-
стола, эффективности мероприятий родительского контроля по индикации факторов
риска снижения востребованности рациона питания и своевременной их коррекции. Ко-
эффициент 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.