

МОБУ "Землянская ООШ"

1-4 класс

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Бастиня Н.Н. (отв. по меню)

Члены комиссии Чернышова Т.В. - член ред. комиссии

Наконечная О.А. - член ред. комиссии

Митачева Н.И. - член ред. комиссии

Брунер О.В. - председатель ред. комиссии

В присутствии директора школы и повара

составили настоящий проверочный лист о том, что «20» мая
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 забыв редит
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 (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	21	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	640	г
Общая масса несъеденной пищи	920	кг
Индекс несъеданности	1	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:
 организовать привлекательное оформление
 зала. В столовой заранее вывешено
 меню, выставлено раздаточное блюдо.
 Дети ели с удовольствием, красочную
 (самая из скатерти гербовой)
 санитарное состояние столовой, внешний вид
 персонала удовлетворительное.
 Замечаний нет.

Подписи членов комиссии: *И. И. Бачин - мхр - ж*

директор Семейова О. Р.

и:  **представитель юридической службы**

Расчет коэффициента несъедаяемости

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.

Методи за рачета:

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

Интерпретация результатов:

До 10 % - оптимально;
10 - 30 % - зона «риска», требует пристального контроля за организацией питания, анализ 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

МОБУ "Земленская ОШ"

5-9 классов

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Балетник Я.А. - отв. по питанию

Члены комиссии Черняева Т.В. - член ред. комиссии
Михайлова А.И. - член ред. комиссии
Накощанова О.О. - член ред. комиссии
Брунер Т.В. - председатель ред. комиссии

В присутствии директора школы и повара

составили настоящий проверочный лист о том, что «20» мая
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 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		15	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню		420	г
Общая масса несъеденной пищи		0,240	кг
Индекс несъеденности		1	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

предлагать организовывать горячие завтраки и обед. На завтрак была дана гречневая каша с сахаром и мед. Еда вкусная, свежая, чай в меру сладкий. Меню вывешено заранее, контролируется его соответствие. Дети хорошо едят, довольны. Все в порядке, все хорошо. Замечаний по организации питания нет.

Подписи членов комиссии:

И.И. Мухоморов - *И.И. Факультет*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

директор школы Семенов

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «20» мая 2025г. (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:

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

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.