

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ "Землянская основная общеобразовательная школа"

1-11 класс

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Аветисов Ю. В.

Члены комиссии Чернышова Т. В. - член ред. комиссии
Буцкер Т. В. - председатель Совета школы
Михайлова А. И. - член ред. комиссии
Навошнина Р. О. - член ред. комиссии

В присутствии директора школы и повара

составили настоящий проверочный лист о том, что «15» января 2025г. 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 забыв. регистрация
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	22	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	350	г
Общая масса несъеденной пищи	97	кг
Индекс несъеданности	1	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

~~предметом организовать горячее питание в столовой введено емлевное меню, вставлено кондитерское блюдо. То меню был сгр в карике, каша мясочная яичная, кофейный напиток, а также чашки. Если горячая, в виде светлой. Масса перемешивается соответствующим образом в столовой чаше, меню. Фактически вид неважно и качество работы удовлетворительной, жалоб нет.~~

Подписи членов комиссии:

[Handwritten signatures]

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

[Handwritten signature]

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «15» 01 2025 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.