

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой
МОБУ "Землянская СОШ"(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Балетина Ю.А.Члены комиссии Чернышова Т.В. - член ред. комиссии
Фрунзе С.В. - председатель ред. комиссииВ присутствии повара и директора школысоставили настоящий проверочный лист о том, что «10» сентября
2024г. 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?	+	
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?	+	
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 (ха- лат, головной убор)?	+	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное пита- ние (через буфет или линию раздачи)?		✓
Число детей, питающихся на данной перемене	17	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	390	г
Общая масса несъеденной пищи	0,200	кг
Индекс несъедаемости	1	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

предложить организовать для детей в учебное время завтраки и обед. Ежедневное меню включено в объединенный завтрак меню один раз с овощами, кашей и хлеб. Меню разработано (есть) хотя корням малоизвестно в столовой мясо, каша, творог и кисломолочные продукты в столовой (картофель, фарш, яйца). За столом чисто, применяются носки каждого ребенка. Ежедневные уведомления включены в рацион фруктов.

Подписи членов комиссии:

И. Галиц *И. Г.*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

директор школы



Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «10» 10 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.