

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОБУ, Зеленинская ОБШ
5-9 класс

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Галкина Ю.А. - отв. за питание

Члены комиссии Напопечная О.Т. - член ред. комиссии
Чижарови Т. В. - член ред. комиссии
Михайлова А.И. - член ред. комиссии

В присутствии директора, завка, отв. за питание

составили настоящий проверочный лист о том, что «22» апреля 2024г. в 1 смену, на 3 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС

	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> так и нет
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> так и нет
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Все ли дети моют руки перед едой?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Все ли дети едят сидя?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Есть ли замечания по чистоте посуды?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли замечания по чистоте столов?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли замечания к сервировке столов?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Теплые ли блюда выдаются детям?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Число детей, питающихся на данной перемене	23	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	370	г
Общая масса несъеденной пищи	920	кг
Индекс несъедаемости	1	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

рекомендовать организовать процесс завтрака и обеда, заменив смет. блюда в меню, смет. блюда смет. меню, но оставить смет. блюда и смет. блюда смет. меню. Ежедневное меню введено не только в обеденный зал, контрольное меню введено в меню. Меню для работников столовой удовлетворительно.

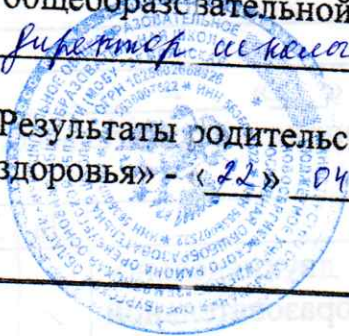
Подписи членов комиссии:

И.И. Иванов

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

директор школы: *Алимова В. В.*

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «22» 04 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.