

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ "Зимноуральская СОШ"

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии _____

Члены комиссии Местрикова Т.И. Келухина В.С.
Зданова Ю.Н. Еришников Е.А.

В присутствии _____

составили настоящий проверочный лист о том, что «14» исадия 2022г. в 1 смену, на 3 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
1) Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	✓	
2) Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		✓
3) Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		✓
4) Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
5) Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
6) Все ли дети едят сидя?	✓	
7) Все ли дети успевают поест за перемену (хватает ли им времени)?	✓	
8) Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
9) Есть ли замечания по чистоте столов?		✓
10) Есть ли замечания к сервировке столов?		✓
11) Теплые ли блюда выдаются детям?	✓	
12) Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	✓	
13) Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		✓
Число детей, питающихся на данной перемене	69	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	260	г
Общая масса несъеденной пищи	23	кг
Индекс несъедаемости	9	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Каши вкусной, на молоке, с
молочной смесью, вареными овощами и
соевой. Хлеб пшеничный с
вкусный. Каши было не очень
вкусное, но это по мнению
В целом все хорошо, органи-
зованно и пригодно.

Григорьев

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - «14» ноября 2022г.

Расчет коэффициента несъедаемости

Коэффициент несъедаемости - это инструмент родительского и внутреннего контро-
ля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или неэффективности
системы организации питания в организации, полноты реализации мероприятий по форми-
рованию навыков и приверженности принципам здорового питания, профессионализма в
приготовлении блюд, рациональности режима питания, обеспечения благоприятных усло-
вий для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены детьми при приеме пищи,
правильности принятого в школе режима накрывания на столы, эффективности меро-
приятий родительского контроля по индикации факторов риска снижения
востребованности рациона питания и своевременной их коррекции. Коэффициент несъе-
даемости 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.

