

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ "Коммунаровская ООШ"

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Банникова Т.Н. - учитель

Члены комиссии Редкина И.Н. - проректор школы, учитель
Локтева В.И. - председатель род. ком.

В присутствии директора школы Валеровой Л.Н.,
повара Кротовой О.П.

составили настоящий проверочный лист о том, что «20» марта
2024г. в 1 смену, на 4 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"/>	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		<input checked="" type="checkbox"/>
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		<input checked="" type="checkbox"/>
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	<input checked="" type="checkbox"/>	
Все ли дети моют руки перед едой?	<input checked="" type="checkbox"/>	
Все ли дети едят сидя?	<input checked="" type="checkbox"/>	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	<input checked="" type="checkbox"/>	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли замечания по чистоте столов?		<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли замечания к сервировке столов?		<input checked="" type="checkbox"/>
Теплые ли блюда выдаются детям?	<input checked="" type="checkbox"/>	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	<input checked="" type="checkbox"/>	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		<input checked="" type="checkbox"/>
Число детей, питающихся на данной перемене	<u>23</u>	
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>940</u>	
Общая масса несъеденной пищи	<u>0</u>	
Индекс несъедаемости	<u>0</u>	

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии: *Валюшкова Н.Ф. Трап* *Моктев В.И. Д. Стаг*
Редюкина И.И. Трап

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

И. Васильев А.Н.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - «20» 03 2024г. (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 выявлению факторов риска снижения востребованности рациона питания и своевременности 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.