

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой
МОАУ «СОШ № 22»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Ильинкова Т.Н.
 Члены комиссии Петрова В.С.
Маловасова О.Ф.
Семенушкина М.А.

В присутствии Стрекиной Л.Е.

составили настоящий проверочный лист о том, что «28» сентября
20 23 г. в 1 смену, на 12 перемене проведено мероприятие
 родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	+	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?	+	
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		+
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 (халат, головной убор)?	+	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?	-	+
Число детей, питающихся на данной перемене	<u>192</u>	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>535</u>	г
Общая масса несъеденной пищи	<u>8100</u>	кг
Индекс несъедаемости	<u>8</u>	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии:
Пельникова М.Н
Петрова В.С *Н*
Шановацова Ольга *Мар*
Семенченко М.А. *Мар*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Зина

М.В. Комаровская

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здравья» - «68» сентябрь 2023г.

Расчет коэффициента несъедаемости

Коэффициент несъедаемости - это инструмент родительского и внутреннего контроля организаций, 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.