

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ СОШ №19

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Мамедова Н.Р. Мама

Члены комиссии

Авдеев О.М.

Блюшкин В.А.

Григорьев

В присутствии

Ахмедов Н.Н.

составили настоящий проверочный лист о том, что «21» 12
2023. 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 поесть 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 | 56 | чел |
| Масса всех блюд на одного ребенка по меню | 550 | г |
| Объем выданных напитков | 18 | л |

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Замечаний нет

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

[Подпись]

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - «*21*» *12* 20*23* 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.