

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой
МБОУ СОШ №1
(наименование образовательной организации)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Жасанова М.Г.

Члены комиссии Перкова Елена Викторовна
Эшникова Светлана Вгустаевича

В

присутствии Бирюковой Н.А.

составили настоящий проверочный лист о том, что «26» января 2023 г. в II смену, на 2й 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, фенилкетонурией, муковисцидозом питаются в столовой?	✓	
Созданы ли условия для мытья рук 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 по сервировке столов?		✓
Теплые лм блюда выдаются детям?	✓	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	✓	

Число детей, питающихся на данной перемене	108	чел.
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	825	г
Общая масса несъеденной пищи	16200	кг
Индекс несъедаемости	18%	

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

*продолжать поддерживать организацию
меню на высоком уровне. Также
необходимо избегать рецидивов дешевого
меню и преобретения низкого качества
блюд впоследствии.*

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» «___» 20__ г.

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, обеспечении 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.