

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

Комиссия в составе:

Председатель

комиссии

*Раминков А.А.*

Члены

комиссии

*Леснова И.В.*

*Куренкова Е.П.*

В

присутствии

*Маскина В.В.*

*Зубченко О.В.*

составили настоящий проверочный лист о том, что «12» октября 2013 г. в I смену, на 1 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	119	чел.
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	860	г
Общая масса несъеденной пищи	67	кг
Индекс несъедаемости	6,3%	

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Чем

---



---



---



---



---

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

---

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» 1h октябрь 2013 г.

---

#### 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, 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.