

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ "СОШ № 1"

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии _____

Члены комиссии _____

Макарова А. И.
Висоветова Т. В.

В присутствии _____

Леонцова Е. И., Селезнева А. В.

составили настоящий проверочный лист о том, что «18» ноября 2024 г. во 2 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, 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 | 98 | чел |
| Масса всех блюд на одного ребенка по меню | 470 | г |
| Общая масса несъеденной пищи | - | кг |
| Индекс несъедаемости | - | % |

| | | |
|------------------------------|---|----|
| Общая масса несъеденной пищи | — | кг |
| Индекс несъедаемости | — | % |

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

*Примовбили в соответствии с
меню. Столы накрыты своевременно.
Блюда выданы аппетитно. Учащиеся
едят с аппетитом!*

Подписи членов комиссии:

*Макарова Н.Н. Маш
Волокитина Т. В. ВЗ*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации: *Далецкая М.А. ДД*

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.