

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОУ СОШ № 1

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии _____

Члены комиссии Волокитекина Наталья Викторовна
Макарова Елена Николаевна
Специменть А. В.

В присутствии Табуретской З. П.

составили настоящий проверочный лист о том, что «2» февраля 2023г. в 1 смену, на 2 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	160 чел	
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	508 г	
Общая масса несъеденной пищи	6 кг	
Индекс несъедаемости	7,3 %	

Общая масса несъеденной пищи	6	кг
Индекс несъедаемости	27,3	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Я рекомендую организовать контроль качества питания. Прислать в школу меню, список готовых блюд не шарженых, меню для семьи соблюдать.

Подписи членов комиссии:

Волошкин Т.Н.
Макарова А.И.
Сидорова Т.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: *Давыдова Т.В.*

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:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\% = \frac{6 \text{ кг}}{220 \cdot 9508 \text{ г}} = 27,3\%$$

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.