

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОУ СОШ № 1

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии _____

Члены комиссии Волокина Т.В.
Макарова А.И.

В присутствии Спишиловой А.В. и
Михайловой А.С.

составили настоящий проверочный лист о том, что «17» ноября 2013 г. в 1 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	90	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	503	г
Общая масса несъеденной пищи	4,900	кг
Индекс несъедаемости	10,8	%

Общая масса несъеденной пищи	4,980 кг	10,8 %
Индекс несъедаемости		

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Блюда приготовлены в соответствии с меню. (1. Мясные шарик с овощами, 2. Каша вегетарианская - пшеничная, 3. Чай апельсиновый). Вкусовые качества: вкусно, (особенно понравился едят дети - мясные), чай сладкий, хлеб свежий, блюда не холодные! Спасибо поварам за добросовестное отношение к работе!

Подписи членов комиссии:

Макарова А.Н. Ма -

Волокитина Т.В. В -

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: Домскова Г.В. Д -

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:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\% = \frac{4,980 \text{ кг}}{45,27 \text{ кг}} * 100 = 10,8\%$$

Интерпретация результатов:

До 10 % - оптимально;

10 - 30 % - зона «риска», требует пристального контроля за организацией питания, анализ действующего меню и выявления проблемных позиций;

Более 30 % - зона «высокого риска», требует безотлагательных мер по оценке выдаваемой пищи, и, при необходимости, коррекции действующего меню.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОУ "СОШ 1"

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Спиридилова А.В.

Члены комиссии Чинкасова Я.В.

Швабана В.С.

В присутствии Михайловой Л.С.

составили настоящий проверочный лист о том, что «28» ноября 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	156	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	516	г
Общая масса несъеденной пищи	9400	кг
Индекс несъедаемости	11.6	%

Общая масса несъеденной пищи	9,400	кг
Индекс несъедаемости	11,6	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

В столовой очень шумно, дети не заходят, если бы специально делали заготовки. Ограничено всё очень редко, не хватает овощей, сложно всё вкусно в меру сварить (лучше молочная каша), бутерброды очень вкусные, еда в меру теплая.

Подписи членов комиссии:

Сидорова - еф
Чиряева
Иванова

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Домошова 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:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\% = \frac{9,400}{80,496} * 100\% = 11,6\%$$

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.