

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ "СОШ № 1"

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Спесенцова А.В.

Члены комиссии Макарова А.К.
Волокостина Т.В.

В присутствии Леоновой Е.И.

составили настоящий проверочный лист о том, что «11» сентября 2019г. 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	140	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	530	г

(тарталы, каша гречневая, хлеб пшеничный, фруктовый чай с эблоком.)

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

В обеденном зале меню, приготовленное в соответствии с меню. Температурной режим подачи готовых блюд соблюдается.

Подписи членов комиссии:

С/ф / Снегирева А. В.
/ Волокитева Т. В.
М/д / Макарова А. П.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Должников Т. В. Д/р

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.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОУ СОШ № 1

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Черномытнин Александр Николаевич

Члены комиссии Гуров С. Г.; Сидорова Д. И.; Мисюгина А. И.;
Чернышова М. В.; Карман Г. С.; Дедовская Р. С.

В присутствии директора Камаруллина Т. И.;
начальника столовой С. И.

составили настоящий проверочный лист о том, что «27» 09
20 22 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	185	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	500	г
Общая масса несъеденной пищи	5700	кг
Индекс несъедаемости	9.1	%

Общая масса несъеденной пищи	5,700	кг
Индекс несъедаемости	9,1	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Комиссии остается задача продолжать работу в этом направлении, повысить уровень санитарно-гигиенических условий.

Хорошего настроения поварам. Спасибо!

Подписи членов комиссии:

Олеся Викторовна Козлова - зав. каф. - ЛМ
Татьяна Евгеньевна

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: *Викторова М. В. ЛМ*

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:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\% = \frac{5700}{62500} * 100\% = 9,1\%$$

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.