

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ №
по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ «Восточная СОШ»
(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Тулешова И.С. директор МБОУ «Восточная СОШ»

Члены комиссии: Аглиуллина Е.И., Ермухамбетова А.Р., Шира З.В., Левченко Г.В.

В присутствии: повара Савиной Н.В.

составили настоящий проверочный лист о том, что «19» декабря 2024 г. 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? | да | |
| Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)? | | нет |
| Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой? | | Таких нет |
| Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? | да | |
| Все ли дети моют руки перед едой? | да | |
| Все ли дети едят сидя? | да | |
| Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)? | да | |
| Есть ли замечания по чистоте посуды? | | нет |
| Есть ли замечания по чистоте столов? | | нет |
| Есть ли замечания к сервировке столов? | | нет |
| Теплые ли блюда выдаются детям? | да | |
| Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)? | да | |
| Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)? | | нет |
| Число детей, питающихся на данной перемене | 12 | чел |
| Масса всех блюд на одного ребенка по меню | 0,530 | гр |
| Общая масса несъеденной пищи | 0,108 | кг |
| Индекс несъедаемости | 1,7 | % |

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует: Фактическое меню соответствует утвержденному. Замечаний нет. _____

Подписи членов комиссии: Тулешова И.С..
Аглиуллина Е.И.
Левченко Г.В.
Ермухамбетова А.Р.
Шира З.В.

Тулешова И.С.
Аглиуллина Е.И.
Левченко Г.В.
Ермухамбетова А.Р.
Шира З.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:

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

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.