

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой
МАОУ «Костинская СОШ»
(наименование образовательной организации)
(основания)

5-11 классы

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Совкова О.А.

Члены комиссии: Трякина Т.А., Коновалова Е.В., Каверина И.В.

В присутствии заместителя директора Каверина С.Г.,

составили настоящий проверочный лист о том, что «5 сентябрь
 2024 г. в 1 смену, на 4 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	<u>26</u> чел	
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>955</u> г	
Общая масса несъеденной пищи	<u>0,865</u> кг	
Индекс несъедаемости	<u>3,5</u> %	

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:
продолжить осуществлять питание на основе утверждённого типового меню
на 2024-2025 учебный год

Подписи членов комиссии:

Калерий, И., Гуреев, Коновалов

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Калерий

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - «5 » сентябрь 2024 г..

Расчет коэффициента несъедаемости

Коэффициент несъедаемости - это инструмент родительского и внутреннего
контроля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или
незэффективности 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.