

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ КСШ

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии *Романова Меремеева Юрьевна*

Члены комиссии *Ананьева Елена Владимировна*

В присутствии *Величук АА - зав. столовой*

составили настоящий проверочный лист о том, что «*17*» *марта* 20*15*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	<i>44</i>	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<i>520</i>	г
Общая масса несъеденной пищи	<i>5,25</i>	кг
Индекс несъедаемости	<i>9,5</i>	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

*Мать руки перед едой. Провести про-
вести беседу о необходимости мытья
рук перед едой. Провести беседу о правилах
поведения в столовой и др. помещениях.*

Подписи членов комиссии:

Сергей Анисимов

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Венгун АА *Алексей*

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - «17» 03 2022г. (указывается дата).

Расчет коэффициента несъедаемости

Коэффициент несъедаемости - это инструмент родительского и внутреннего кон-
троля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или
неэффективности системы организации питания в организации, полноты реализации
мероприятий по формированию навыков и приверженности принципам здорового пита-
ния, профессионализма в приготовлении блюд, рациональности режима питания,
обеспечения благоприятных условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигие-
ны 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. Ко-
эффициент 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.