

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОАУ СОШ № 52 г. Орск

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Талийда Ю.С. - председатель родит. комитета

Члены комиссии Алишарова В.С. - ответственный по питанию
Азжанцева Э.В. - повар-бригадир

В присутствии Директора МОАУ СОШ № 52 г. Орск
Чурочкиной В.А.

составили настоящий проверочный лист о том, что «10» октября
2024 г. в I смену, на 4 перемене проведено мероприятие родительского
контроля за питанием обучающихся. 5-9 кл.

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	136	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	241	г
Общая масса несъеденной пищи	6,9	кг
Индекс несъедаемости	6	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии: *Тамарда Ю.В.* *Поф*
Александр В.С. *Виктор*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:
Директор Чернышев В.А.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - «14 октября 2024 г. (указывается дата).

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:

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

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.