

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой
МОАУ, Кулашкская СОШ

(наименование образовательной организации)
 (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Рубинина О.Н., Арсенова И.А.
 Члены комиссии Соловьева А.В., Фролова Е.А.
Купчихина М.А., Левцова Е.С.
Соловьев С.М., Дедова А.В.

В присутствии директора школы
О.Н. Рубининой, новард А.Б. Еремичевой
 составили настоящий проверочный лист о том, что «21» января
 2015г. в 1 смену, на 2 перемене проведено мероприятие родительского
 контроля за питанием обучающихся. с 1-4 классов

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельно- му меню; утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	✓	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального под- хода 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 (ха- лат, головной убор)?	✓	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное пита- ние (через буфет или линию раздачи)?		✓
Число детей, питающихся на данной перемене	31	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	640	г
Общая масса несъеденной пищи	200	кг
Индекс несъедаемости	90%	

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:
 В столовой место аккуратно
 проводится уборка совместно
 санитарки. В дальнейшем
 иметь необходимые
 инвентарь

Подписи членов комиссии: *Сидорова Е.А.* / *Сидорова Е.А.* / *Сидорова Е.А.* / *Сидорова Е.А.* /
Сидорова Е.А. / *Сидорова Е.А.* / *Сидорова Е.А.* / *Сидорова Е.А.* /
 Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
 общеобразовательной организации:

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
 здоровья» - «21» января 2022 г. (указывается дата).

Директор школы *С.М. Дубинкина*



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 детей при приеме пищи, правильности принятого в школе режима накрытия 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:

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

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

МБОУ "Курагинские СОШ"

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Дубинина О.Н. Арестова Г.

Члены комиссии Соловьева А.В., Дроздова Е.А.
Мухоморова М.А., Яковлева Е.С.
Соловьева Е.И., Дедова Н.М.

В присутствии директора школы
О.Н. Дубининой, повара А.Т. Времюхиной
составили настоящий проверочный лист о том, что «21» января
2025 г. в 1 смену, на 3 перемене проведено мероприятие родительского
контроля за питанием обучающихся. с 5-11 классы

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	67	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	540	г
Общая масса несъеденной пищи	200	кг
Индекс несъедаемости	9,01	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

В столовой чисто, соблюдается температура подаваемого блюда, фрукты нарезаются на тарелке, уборка проводится согласно санитарии.

Подписи членов комиссии:

Мухоморова Е.А. / Зубова Е.С. / Мухоморова Е.А. / Зубова Е.С. / Мухоморова Е.А. / Зубова Е.С. / Мухоморова Е.А. / Зубова Е.С.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «*21*» *август* 2022г. (указывается дата)

Директор школы  *О.И. Дубинина*

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.