

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОУ. Кулашская СШ(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Дубинина О.Н., Престова И.Н.Члены комиссии Селовина А.В., Трунова Е.А.Купцова М.А., Соловьев Е.М.,Дорова Л.В., Кибирова Е.С.В присутствии директора школы О.Н. Дубининойпедагога Л.П. Еремичевойсоставили настоящий проверочный лист о том, что «17» марта
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	24	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	610	г
Общая масса несъеденной пищи	300	кг
Индекс несъедаемости	90%	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

В столовой чисто аккуратно
проводится уборка согласно
калентарю. В помещении имеется
необходимый инвентарь,
уборка в соответствии
ежедневно соблюдается
температура подаваемых
блюд

Подписи членов комиссии:

Григорьев Е.А. / Григорьев Е.А. / Григорьев Е.А.
Григорьев Е.А. / Григорьев Е.А. / Григорьев Е.А.
Григорьев Е.А. / Григорьев Е.А. / Григорьев Е.А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - «14» 03 2022г. (указывается дата).

Директор



О.М. Дубинина

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
столах, эффективности мероприятий родительского контроля по индикации факторов
риска снижения востребованности рациона питания и своевременной их коррекции. Ко-
эффициент несъедаемости выражается в процентах.

Методика расчета:

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

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

МОАУ "Куманитская СОШ"(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Рубинина О.М. Арефова И.Члены комиссии Селовова А.В. Тронова Е.А.Купалкина М.А. Селиванова Е.М.Дерова Л.В., Мельникова С.С.В присутствии директора школы О.Н. Рубинина
истаря Р.Б. Еремкинасоставили настоящий проверочный лист о том, что «14» марта
2025г. в _____ смену, на 3 перемене проведено мероприятие родительского
контроля за питанием обучающихся. с 5-11 классов

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	44	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	405	г
Общая масса несъеденной пищи	300	кг
Индекс несъеданности	0,02	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

В столовой не соблюдается температура подаваемых блюд, поэтому поручается на территории школы проводиться согласно СанПиН

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «14» 03 2024 (указывается дата).

Директор

О.Н. 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:

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

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.