

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой
в МОАУ «СОШ №58

Комиссия в составе:

Председатель комиссии _____

Члены комиссии Кашаева М.С.

В присутствии Жур. Соколаткиной Н.А.

составили настоящий проверочный лист о том, что «16» декабря 2024г.
в 1 смену, на 1 перемене проведено мероприятие родительского
контроля за питанием обучающихся.

№	Вопросы	Ответы	
1.	Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	<u>да</u>	нет
2.	Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?	да	<u>нет</u>
3.	Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	да	<u>нет</u>
4.	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	<u>да</u>	нет
5.	Все ли дети моют руки перед едой?	<u>да</u>	нет
6.	Все ли дети едят сидя?	<u>да</u>	нет
7.	Все ли дети успевают поест за перемену (хватает ли им времени)?	<u>да</u>	нет
8.	Есть ли замечания по чистоте посуды?	да	<u>нет</u>
9.	Есть ли замечания по чистоте столов?	да	<u>нет</u>
10.	Есть ли замечания к сервировке столов?	да	<u>нет</u>
11.	Теплые ли блюда выдаются детям?	<u>да</u>	нет
12.	Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	<u>да</u>	нет
13.	Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?	да	<u>нет</u>
15.	Число детей, питающихся на данной перемене	<u>59</u>	чел
15.	Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>300</u>	г
16.	Общая масса несъеденной пищи	<u>18</u>	кг
17.	Индекс несъедаемости		%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Завтрак полностью соответствует норме
были поранн все блюда приготовлены.

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: _____

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «16»
12. 2024 г. (указывается дата).

М.И.И.

Методика расчета:

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

Интерпретация результатов:

Как показывают результаты мониторинга – зона оптимума – до 10%; при уровне в 10,0-30,0% - зона «риска», более 30% - зона «высокого риска», сопоставимая с критическим уровнем, требующая безотлагательных мер.

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.