

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ "Трехгорская ссс"

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии _____

Члены комиссии Мининабаева Фатима Хайрулловна
Ялкова Анна Марсовна

В присутствии заведующей Саубаевой Ф.М.

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

| | Да | Не |
|---|----|-----|
| ВОПРОС | | |
| 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 |
| Масса всех блюд на одного ребенка по меню | | 510 |
| Общая масса несъеденной пищи | | 0,7 |
| Индекс несъедаемости | | 5,7 |

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии:

Мушаббаева Ф.Х. Мушаббаева
Ликова А.М. Ликова

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - «22» сентября 2023г. (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:

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

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.