

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой
МАОУ „Лабинская СОШ“

(наименование образовательной организации)
 (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Позднякова Катарина Викторовна
 Члены комиссии Покарева Раиса Анатольевна
Сергеева Анастасия Ивановна

В присутствии _____

составили настоящий проверочный лист о том, что «27 сентября
2024 г. в 1 смену, на 4 перемене проведено мероприятие родительского
 контроля за питанием обучающихся.

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)?	42 ↓	✓
Число детей, питающихся на данной перемене		чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	800	г
Общая масса несъеденной пищи	2	кг
Индекс несъедаемости	0,4	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Последний столовый - в помещении чистое полы, стола. В меню суп южный с фрикадельками порция соответствует норме. Два кусочка хлеба на ребёлка (ржаной, пшеничной). На второе - запеканка творожная с морковью, полента с грибами - порция соответствует норме. Чай с мицелем и сахаром горячий.
Обед вкусный в меню солёной, солтой, горячий.

Подписи членов комиссии: Лариса Позднякова. Максим Глобакова.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Криволапова Т.Я

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «___» 2024г. (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.