

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОАУ „Средняя общеобразовательная школа

№53 „Ореки“

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе: отв. по питанию Лукомова Т.В.
 Председатель комиссии Лукомова Т.В. - отв. по питанию
 Члены комиссии Лысенко Т.В. - родитель,
Магиланова В.М. - родитель,
Фельдшер школы - Жевская Н.В.

В присутствии зав. столовой Емельяновой Н.М.

составили настоящий проверочный лист о том, что «22» ноября
 2024г. в 4 смену, на 2 перемене проведено мероприятие родительского
 контроля за питанием обучающихся.

| ВОПРОС | Да | Нет |
|---|-----|-----|
| Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельно-му 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 | 147 | чел |
| Масса всех блюд на одного ребенка по меню | 564 | г |
| Общая масса несъеденной пищи | 4,2 | кг |
| Индекс несъедаемости | 5,0 | % |

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Выбор блюд соответствует меню. Меню разнообразнее, нежели ранее. Ключевые моменты: разнообразие блюд за исключением десерта. На перемене работники столовой накрывают столы, работают в санитарной одежде. Продолжить контролировать качество еды.

Подписи членов комиссии:

Мухоморова В. В.  Мухоморова Т. В. Рифкина Н. В.
 Директор школы Маккреов А. П.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «23» 11 2022г. (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.