

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №53

г.Оренбург

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе: Лукиной Т.В., Васильевой Е.А. Наумова

Председатель комиссии Лукина Т.В. ответственный по м.т.

Члены комиссии Васильева Екатерина, Антоновская
директор школы В.В. Мещеряков, Наумова
Венера Михайловна - директор учреждения
Т.А., З.Б. Киселев.

В присутствии Орельщика школы Яковлевой М.В.

составили настоящий проверочный лист о том, что «19» сентября
2023 г. в 1 смену, на 3 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 под- хода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?	Нет только уч-ся	
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	Нет только уч-ся	
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
Все ли дети едят сидя?	✓	
Все ли дети успевают поест 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	95	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	837,4	г
Общая масса несъеденной пищи	5,3	кг
Индекс несъедаемости	5,65	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Выбор обзор соответствует меню. Типичная -
турный режим соблюдается. Товары соответствуют
в специальной форме. Классные руководители
следят за учащимися в столовой. Блюда
выдаются. Замещающий. Провести контроль
за питанием учащихся

Подписи членов комиссии:

Полковник А. А. Васильев
Леонова Г.В. Мухоморова В.Н. Юсупов

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Директор школы Мамкин А.П.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - «19» 12 2022г. (указывается дата).

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

Методика расчета:

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

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, Средняя общеобразовательная школа №53
г. Орехов

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе: Лункина Т.В., Васильева Е.А. Носовичева Р.М.
Председатель комиссии Лункина Т.В. ответственный комит.
Члены комиссии Васильева Екатерина Михайловна -
родитель учащихся в 5 классе, Носовичева
Венера Михайловна - родитель учащихся
1А и 3Б классов

В присутствии директора школы Яковлевой Н.В.

составили настоящий проверочный лист о том, что «19» сентября
2023 г. в 1 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 под- хода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?	нет таких уч-ся	
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	нет таких уч-ся	
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
Все ли дети едят сидя?	✓	
Все ли дети успевают поест 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	88	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	508,9	г
Общая масса несъеденной пищи	2,6	кг
Индекс несъедаемости	5,8	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Выбор блюд соответствует меню. Меню-рациональный режим соответствует. Работники столовой придерживаются этики в специальной форме. Качество обслуживания имеет замечания в столовой. Замечаний нет. Бюджет выдержан. Пропущено количество записей и учета.

Подписи членов комиссии:

Мухомова Т.В. Мухомов В.М. Мухомов В.М. Мухомов В.М.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Директор школы Мухомов А.П.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «19» 12 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.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОАУ "Сурское общеобразовательное учреждение школа №53
г. Орск"

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе: Лукина Г.В., Волынцева Е.А., Ногуманова В.М.
Председатель комиссии Лукина Г.В. - ответ. за питание
Члены комиссии Волынцева Екатерина Анатольевна,
Росинский Александр Владимирович, Ногуманова
В.М. - родители учащихся 1А, 3Б классов.

В присутствии _____

составили настоящий проверочный лист о том, что «11» декабря 2023 г. в 1 смену, на 1 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)?	Нет, так как у нас нет.	
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	Нет, так как у нас нет.	
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
Все ли дети едят сидя?	✓	
Все ли дети успевают поест 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	62	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	5741	г
Общая масса несъеденной пищи	25	кг
Индекс несъедаемости	7,99	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Выбор блюд соответствует меню. Температурный режим соблюдается. Товары розложены в складские. Блюда вывешены. Записаны все. Продолжить работу за метками.

Подписи членов комиссии:

Васильева В.А.  Дуралева Г.В.  Макушкова В.М. 

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Директор школы  Васильев В.А. 

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «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.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОАУ "Средняя общеобразовательная школа №53
г. Орск"

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе: Луканова Т.В., Васильева Е.А., Козушанов А.М.

Председатель комиссии Луканова Т.В. - ответственный по питанию

Члены комиссии Васильева Екатерина Александровна -
директор учреждения 6Б класса, Козушанова Викера
Марковна - директор учреждения 1А, 3Б классов

В присутствии _____

составили настоящий проверочный лист о том, что «11» января
2023г. в 1 смену, на 3 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 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	90	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	896,4	г
Общая масса несъеденной пищи	44	кг
Индекс несъедаемости	5,4	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Бюджет меню соответствует меню. Температурный режим соблюдается. Кухонские работники следят за чистотой в столовой. Товары хранятся в санитарной форме. Блюда вкусные. Замечаний нет. Продолжить контроль за качеством питания.

Подписи членов комиссии:

Мухоморова Т.В. Мет.
Восемьева Е.А. Восп. Наумова В.М. Восп.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Директор школы Мамкин А.П.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - «1» 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.











