

Справка по итогам анкетирования. Апрель 2023 года
Школьное питание.

Начальная школа.

Родители. Положительный отзыв 1-4 классы - 75%.

Устраивает ли вас меню. Да - 79%.

Учащиеся. Устраивает ли вас меню. Да - 61%.

5-7 классы

Родители. Положительный отзыв 75%.

Устраивает ли вас меню. Да - 73%.

Учащиеся. Устраивает ли вас меню. Да - 60%.

8-11 классы учащиеся.

Родители. Положительный отзыв 75%

Учащиеся. Устраивает ли вас меню Да - 55%.

Директор школы: Для документов



Жанкулов А.Т.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ "Средняя общеобразовательная школа №532 Орск"

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Зам. директора по ВР Евкиной И.Г.

Члены комиссии Ответственный за питание:

Муромова Т.В., заместитель директора

Кутер И.А., директор школы - Яковлева Н.В.

В присутствии зам. столовой Присекиной Н.В.

составили настоящий проверочный лист о том, что «26» сентября 2022 г. в 1 смену, на 2 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	да
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	нет	да
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	92	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	834	г
Общая масса несъеденной пищи	3,5	кг
Индекс несъедемости	4	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Выбор меню соответствует меню,
температурный режим обслуживания
в соответствии с требованиями в
спецификации. Кладовские руководители
следят за чистотой в кладовой.
Продолжить контроль за чистотой
кладовых.

Формирование меню: *Александр А.В. Сид*
Подпись членов комиссии: *Александр А.В. Сид*
Александр А.В. Сид
Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
образовательной организации: *Александр А.В. Сид*
Александр А.В. Сид

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - « 26 » 09 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. Орск"

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Зам. директора по ВР Явкина И.Г.

Члены комиссии Отв. за питание -

Крошва Т.В., зам. завхоза -

Кутер И.А., завхоз школы - Яковлева Н.В.

В присутствии заведующей столовой Прохоренковой Н.В.

составили настоящий проверочный лист о том, что «24» октября 2022 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)?	Нет таких детей	
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	Нет таких детей	
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	116	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	903	г
Общая масса несъеденной пищи	4,8	кг
Индекс несъедаемости	4,5	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Внекоробор соответствует меню,
менюкороборный режим соответствует
работникам столовой работой в
столовой. Кассовый руководитель несет
за организацию в столовой. Продолжить
контроль за организацией питания.
участием.

Подписи членов комиссии:



Авдеева И.Г. Кузнецова А.А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Александров А.А.

Александров А.А.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - «24» 10 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. Ореша"

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Заместитель директора по ВР

Члены комиссии Явкин И.Г. Ответственный

по питанию Лукичев Т.В.

Социальный педагог Кукер И.А.

орендир школы - Яковская Н.В.

В присутствии заведующей столовой Гусениковой Н.В.

составили настоящий проверочный лист о том, что «28» ноября 2022г. 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 хотел уч-ся	
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	Нет хотел 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 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	116	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	908	г
Общая масса несъеденной пищи	4,8	кг
Индекс несъедаемости	4,6	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Визор блог соответствует меню,
меню пересмотреть и внести коррективы
в меню. Ключевые моменты
сделать заученными в меню.
Продолжить работу за питанием
учеников.

Подписи членов комиссии:

Иванова А. В. Кур
Иванова Г. В. Кур

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
образовательной организации:

Иванова А. В. Кур

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» № 14 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. Ореша

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Зам. директора по ВР Явкина С.Г.

Члены комиссии ответственный по питанию
Миронова Т.В., старший педагог
Кухер И.А., директор школы - Явкина Н.В.

В присутствии заведующей столовой Прохенниковой Н.В.

составили настоящий проверочный лист о том, что «28» декабря 2022 г. в 1 смену, на 3 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 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 (халат, головной убор)?	✓	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		✓
Число детей, питающихся на данной перемене	98	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	793	г
Общая масса несъеденной пищи	3,6	кг
Индекс несъедаемости	4,8	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Выбор блюд соответствует меню,
температурный режим соблюдается
в соответствии с технологией в
специальности. Качественное обслуживание
мероприятий за исключением в столовой.
Продолжить работу за организацией
питания учащихся.

Подписи членов комиссии:

Левина И.Г. Кузнецов И.А. Кузнецов

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Осипов И.И. Хавкерова А.П.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - «28» 12 2022г. (указывается дата).

Расчет коэффициента несъедаетости

Коэффициент несъедаетости - 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 несъедаетости выражается в процентах.

Методика расчета:

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

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

МОНУ, Среднее общеобразовательное учреждение
№ 53 г. Орск

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе: Зам. директора по ВР, отв. по питанию
Председатель комиссии Зам. директора по ВР Девкина И. Г.
Члены комиссии ответственный по питанию Лукаева Г. В.
соучастный персонал Кухер И. А.
фельдшер школы - Явская Н. В.

В присутствии заведующей столовой Трениковой Н. В.

составили настоящий проверочный лист о том, что «31» января
2023 г. в 1 смену, на 5 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 таких детей	
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	Нет таких детей	
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	103	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	898	г
Общая масса несъеденной пищи	4,8	кг
Индекс несъедаемости	5,2	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Выбор блюд соответствует меню,
менюпромышленный режим соблюдения
работниками столовой наблюдением в
столовой. Кладовые удовлетворены
смерд за укомплектование в столовой.
Продолжить контроль за организацией
питания учащихся.

Подписи членов комиссии:

Людмила Г.В. Шерст *Явкина И.Г.* *Кузнецов И.А. Кузнецов*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
образовательной организации:

Директор школы: Халиков А.И.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - 31 01 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

МБОУ "Средняя общеобразовательная школа № 53 г. Бреста"

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Зам. директора по ВР Явкина И.Г.

Члены комиссии ответственный по питанию

Луковича Т.В., социальный педагог
Курьер И.А., организатор школы - Ясевича Е.В.

В присутствии зам. столовой Просекиной И.В.

составили настоящий проверочный лист о том, что «27» декабря 2023г. 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 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 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	94	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	602	г
Общая масса несъеденной пищи	3,8	кг
Индекс несъедаемости	6,7	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Результат соответствует. Меню
меню расширенный режим соблюдения
добавлением столовой добавляем в
меню. Классные руководители следят
за учащимися на перемене в столовой.
Продолжить контроль за организацией
питания учащихся.

Подписи членов комиссии:

Александр Н.В. Сидоров
Александр Н.Г. Сидоров
Александр Г.В. Сидоров
Кузнецов И.А. Кузнецов

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Директор школы: [подпись]
Халиков А.П.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» 02 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:

Председатель комиссии Авдеева И.Г. зам. директора по ВР

Члены комиссии ответственный по питанию -

Миронова Т.Р., социальный педагог -

Кудрявцева Ирина Александровна

оформитель школы - Ясенева Н.В.

В присутствии заведующей столовой Трехмиковой Н.В.

составили настоящий проверочный лист о том, что «20» марта 2023 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)?	нет хатмет уч-ся	
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	нет хатмет 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 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	110	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	280	г
Общая масса несъеденной пищи	3,9	кг
Индекс несъедаемости	9,7	%

Виктор обидо соответствует цели, температурный режим соблюдается. Пообщались с людьми, рассказали в магазине. Книжки в магазине есть. Спросили за чашечкой чая. В магазине. Прочитать книгу за полчаса.

Подписи членов комиссии: *Давыдов А.В.*
Давыдова Н.Г.
Кузнецов И.А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации: *[подпись]*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Директор для документов: Кел/ Хавкерюв А.П.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «15» марта 2022г. (указывается дата).

Расчет коэффициента несъедаемости

Коэффициент несъедаетости - 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 несъедаетости выражается в процентах.

Методика расчета:

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

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 № 33 2-й смена»

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Зам. директора по ВР Яфкина И.Г.

Члены комиссии ответственный по питанию -
Лычачева Т.В., социальный педагог -
Курсер И.А., директор школы - Яценко И.В.

В присутствии зам. столовой Троевникова Н.В.

составили настоящий проверочный лист о том, что «24» апреля 2023г. 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)?	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 (халат, головной убор)?	✓	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		✓
Число детей, питающихся на данной перемене	114	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	366	г
Общая масса несъеденной пищи	4,5	кг
Индекс несъедаемости	4,6	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Выбор меню соответствует меню,
меню температурный режим соответствует
реботинский столовая работает в
стационаре. Классическое руководство
за исключением всех перемены в столовой.
Продолжить контроль за качеством
услуг.

Подписи членов комиссии:

Иванова И.Т. Л.Т.
Кереев И.А. Кухар

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Директор школы: Халимеев А.П.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - «24» 04 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. Оренбург“

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Зам. директора по ВР Левкина И.Г.

Члены комиссии ответственные по питанию -

Мухомов Т.В., социальный работник -
Курьер И.А., директор школы - Яковлева Н.В.

В присутствии заверяющей столовой Праскиной Н.В.

составили настоящий проверочный лист о том, что «29» июня 2023 г. в 1 смену, на 3 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	целиакия
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	нет	целиакия
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	98	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	766	г
Общая масса несъеденной пищи	9,5	кг
Индекс несъедаемости	6	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Выбор блюд соответствует меню,
меню соответствует режиму соблюдения
рабочих сроков работы в
сменном режиме. Контроль за качеством
ежеквартально осуществляется на территории
в столовой. Провести контроль в
ежегодном году за организацией
питания учащихся.

Подписи членов комиссии:

Александров А.В.
Алексеев И.Г.
Алексеев И.А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Директор Александров А.В.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - «29» мая 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.