

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОАУ «Средняя общеобразовательная школа №53
г. Орша»

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Лукашева Татьяна Владимировна,

Члены комиссии отв. по питанию
Васильева Екатерина
Анотомьевна, родители учащихся 6 класса,
Мухоманова Раушан Курздышевна, родители
учащихся 5 класса.

В присутствии директора школы Лавровой
Марии Владимировны

составили настоящий проверочный лист о том, что «13» октября
2023 г. в 1 смену, на 1 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)?	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	62	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	519	г
Общая масса несъеденной пищи	2,5	кг
Индекс несъедаемости	7,7	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Выход блюд соответствует меню. Температу-
рной режим в норме. Столы и посуда
чистые. Инженеры руководители следят
за качеством. Продолжить контролировать
за качеством качества.

Подписи членов комиссии:

Васильева В.А. Васильева

Лысова И.В. Лы
Лысова Т.В. Лы

Мухоманова Р.Н. Мух.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Директор школы

Степанов Максимов А.П.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - «13» 10 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. Орехово»

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Лурочева Т.В. - ответственный по

Члены комиссии Катаева И.Ю. - родитель
Васильева В.А. - родитель
Урашвили С.Б. - родитель
Мухоманова Н.Н. - родитель
Урашвили С.Б. - родитель
Урашвили С.Б. - родитель

В присутствии директора школы Яковенко Надежды Владимировны

составили настоящий проверочный лист о том, что «13» октября 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?	<input checked="" type="checkbox"/>	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	<input checked="" type="checkbox"/>	
Все ли дети моют руки перед едой?	<input checked="" type="checkbox"/>	
Все ли дети едят сидя?	<input checked="" type="checkbox"/>	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	<input checked="" type="checkbox"/>	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли замечания по чистоте столов?		<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли замечания к сервировке столов?		<input checked="" type="checkbox"/>
Теплые ли блюда выдаются детям?	<input checked="" type="checkbox"/>	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	<input checked="" type="checkbox"/>	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		<input checked="" type="checkbox"/>
Число детей, питающихся на данной перемене	115	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	809	г
Общая масса несъеденной пищи	45	кг
Индекс несъедаемости	4,9	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Выход бланк соответствует меню. Меню -
диетический режим соблюдается. Массовые
руководители следят за качеством пищи.
Продолжить контроль за качеством
приготовления.

Подписи членов комиссии:

Мухоморова Т.В. *Мухоморова Т.В.*

Мухоморова Т.В.

Васильева Е.А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Директор школы.



Александрова А.И.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - « 10 » 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

МОНУ, Средняя общеобразовательная школа №53
г. Орск

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Лурьева Татьяна Владимировна
Члены комиссии ^{отб. по контракту} Ковалева Екатерина Анатольевна
родитель учащихся в классе, Казимова
Венера Маратовна - родитель учащихся
1 и 3 классов.

В присутствии директора школы Девисной Н.В.

составили настоящий проверочный лист о том, что «23» октября 2023 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 наимен ус-ая	
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	нет наимен ус-ая	
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	88	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	530	г
Общая масса несъеденной пищи	32	кг
Индекс несъедаемости	678	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Выявлено соответствие меню. Шестидневный режим соблюдается.
Многие руководители следят за качеством пищи. Проработать контроль за питанием удастся.

Подписи членов комиссии:

Васильева Е.А.

Мухоморова Т.В. Мухоморова В.М.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Директор школы Сергей Манжиков А.П.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - «23» 10 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.

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 Луканова Татьяна Владимировна

Члены комиссии отг. по питанию
Покорьева Екатерина Александровна

родитель ученика 6 класса, родители

ученика 1, 2 классов Мацукиной

Венера Маратовна.

В присутствии _____

составили настоящий проверочный лист о том, что «23» октября
2023 г. в 1 смену, на 4 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	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 (ха- лат, головной убор)?	✓	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное пита- ние (через буфет или линию раздачи)?		✓
Число детей, питающихся на данной перемене	115	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	1120	г
Общая масса несъеденной пищи	5,2	кг
Индекс несъедаемости	403	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Выход обед соответствует меню. Планируемый режим соблюдается. Кладовые инвентаризированы за прошедший период. Продолжить работу за счетами.

Подписи членов комиссии:

Машкина Е.А.

Мухоморова Т.В.

Мухоморова В.И.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Директор школы Александр Александрович Манижков А.И.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «23» 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.