

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой
МОАУ, Средняя общеобразовательная школа №53
г. Орека"

(наименование образовательной организации)
 (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Лугачева Т.В. - ответств. по кулинарии
 Члены комиссии Лугачева Т.В. - председатель;
Макарчукова Н.И. - член комиссии.

В присутствии засл. столовой Бессюхновой Н.И. Матвеев

составили настоящий проверочный лист о том, что «21» января
2025 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)?	✓	
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	91	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	90,5	г
Общая масса несъеденной пищи	4,8	кг
Индекс несъедаемости	5,85	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Всегда блюда соотвествующим меню. Школьные
перерывы режима соблюдаются. Контроль
учебного процесса ежедневно за учащимися
в столовой. Блюда вкусные. Рабочие
столовые рабочими в санитарных фасадах.
Проверить консервацию зон технологиче-
ских учреждений.

Подписи членов комиссии: Дубровина Г.В. л.д., Рычина Г.В. Руф
Научная школа № 156. Ви

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Директор школы № 156 Чакиев А.М.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здравья» - «21» 01 2025г. (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.