

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ «Андреевская СОШ»

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Жалеева О.Т.

Члены комиссии Цыорина Т.В., Трехаров И.А., Миздря В.В.,
Пурсов М.Т.

В присутствии родителей Валобуев Е.В., Солдатки О.В.

составили настоящий проверочный лист о том, что «15» 10
 2024 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)?	не требуется	
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	43	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	500	г
Общая масса несъеденной пищи	1,8	кг
Индекс несъедаемости	8	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Дети едят с аппетитом. Отметок нет.

Подписи членов комиссии:

Дир / Давыдова О.Г / Минт / Шехрина Е.В.
Дир / Курова И.Т / Дир / Мисюра В.В / Дир / Горюхов И.А

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Дир / Алексеева Е.В /
Дир / Саид / Саидова О.В /

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - « 15 » 10 2024 г. (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

МАОУ "Андреевская СОШ"

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Жамалатов О.Т.

Члены комиссии Цыркина Т.В., Прохорова М.А., Мешуря В.А.,
Фуреева М.Т.

В присутствии родителей Волобуевой Е.В., Сагатовой С.В.

составили настоящий проверочный лист о том, что «15» 10
 2024 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)?	не буфет	не тре- буется
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	56	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	260	г
Общая масса несъеденной пищи	36	кг
Индекс несъедаемости	4	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Детям время с аппетитом. Вкус и цвет
соответствуют заявленным требованиям

Подписи членов комиссии:

Т.В. Рудяк - /Рудяк Т.В./, А.И. - /Мельникова Т.В./, А.А. - /Александрова Т.В./
Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:
А.А. - /Александрова Т.В./

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - «15» 10 2022 г. (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.