

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

от 17.09.2024 в МБОУ «Туревская СОШ»

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Жамалова О.Т.

Члены комиссии Шевцова Т.В., Мисюра В.В., Фурсова И.Т.

В присутствии председателя совета родителей Жамалова Е.Ю.
и Соколовой Е.А.

составили настоящий проверочный лист о том, что «17» 09
2024г. 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)?		на присутствие
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	43	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	8500	г
Общая масса несъеденной пищи	21	кг
Индекс несъедаемости	9	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Дети едят с аппетитом, порции по норме, блюда вкусные.

Подписи членов комиссии: Шохина Т.В. ШМ Арешина Е.Ю. ШМ
Мещеряков В.В. ШМ Рурков А.Т. ШМ - Сидорова Е.А. ШМ
Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

ШМ / Сидорова Е.А. ШМ

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «17» 09 2024г. (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 "Андреевская СОШ"

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Жарикова А.Т.

Члены комиссии Целыхина Т.В., Мещеряков В.Р., Фуров М.С.

В присутствии председателя Совета родителей Мешинской СОШ
и секретаря Е.А.

составили настоящий проверочный лист о том, что «17» 09
2021 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)?	не предусмотрено	
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	860	г
Общая масса несъеденной пищи	3,15	кг
Индекс несъедаемости	6	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Дети едят с удовольствием, порции по норме,
блюда вкусные

Подписи членов комиссии: *Долг Ульянова Т.В. Шинко Минина Т.Д.*
Физ - Фурсова Л.Т. Фурс - Селезнев Е.Н. Селезнев Арсеньев Е.В.
Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица *Филиппова*
общеобразовательной организации: *Долг*

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «*17*» *09* 202*4*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.