

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ «Сергиевская СОШ»

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии _____

Члены комиссии Чибрикова И.И. _____

Федоренко В.Е. _____

Сладкова Д.А. _____

В присутствии директора Данишиной Е.В.

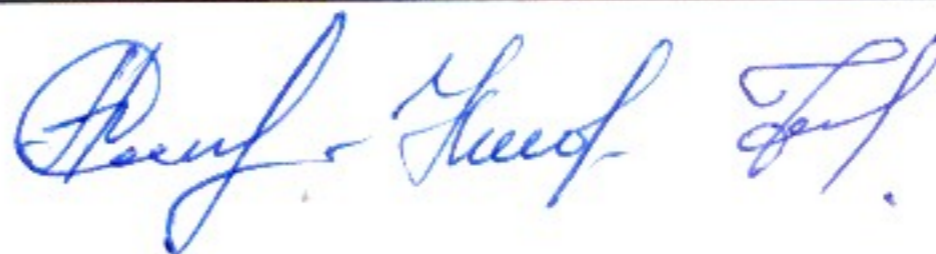
Ковара Ильиной Ф.А.

составили настоящий проверочный лист о том, что «26» декабря 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)?		✓
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	34	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	500	г
Общая масса несъеденной пищи	0,8	кг
Индекс несъедаемости	2,1	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии:



Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица / представительной организации:

А.В. Соколов

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «16» декабрь 2023 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, благоприятных условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены при приеме пищи, правильности принятого в школе режима накрывания столов, эффективности мероприятий родительского контроля по оптимизации рациона питания и своевременной их коррекции. Коэффициент несъедаемости выражается в процентах.

Формула расчета:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{Масса остатков (в кг)}}{\text{Масса выданных блюд (в кг)}} \cdot 100\%$$

Интерпретация результатов:

До 10% - оптимально;
10 - 30% - зона «низкого риска», требует пристального контроля за организацией питания, анализ действующего меню и выявление проблемных позиций;
30 - 50% - зона «среднего риска», требует безотлагательных мер по оценке качества питания, и, при необходимости, коррекции действующего меню.
Более 50% - зона «высокого риска», требует безотлагательных мер по оценке качества питания, и, при необходимости, коррекции действующего меню.

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, благоприятных условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены при приеме пищи, правильности принятого в школе режима накрывания столов, эффективности мероприятий родительского контроля по оптимизации рациона питания и своевременной их коррекции. Коэффициент несъедаемости выражается в процентах.

Методика

Коэффициент

Интерпретация

До 10% - оптимально;
10 - 30% - зона «низкого риска», требует пристального контроля за организацией питания, анализ действующего меню и выявление проблемных позиций;
30 - 50% - зона «среднего риска», требует безотлагательных мер по оценке качества питания, и, при необходимости, коррекции действующего меню.
Более 50% - зона «высокого риска», требует безотлагательных мер по оценке качества питания, и, при необходимости, коррекции действующего меню.