

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 15 г. Новотроицка Оренбургской обл.»

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Московцева С.В.

Члены комиссии Кормонова Т.В.

Бекешева А.У.

Копцева А.А.

Семичина Т.Б.

В присутствии Дадасовой Е.И., зав. производством.

составили настоящий проверочный лист о том, что «19» октября 2023г. в 1 смену, на 1 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся. (завтрак)

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	159	чел.
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	505	г
Общая масса несъеденной пищи	4,3	кг
Индекс несъедаемости	5,2	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии:

Генеральный директор МБОУ СОШ № 1

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Нелевская А.С.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «19» 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 «СОШ №15 г. Новогорошка Гренибургской обл»

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Москобеева С.В.

Члены комиссии Кормонова Т.В.

Бекмеева А.У.

Копыба А.А.

Симичева Т.В.

В присутствии Дадасовой Е.И., зав. производством

составили настоящий проверочный лист о том, что «19» октября 2023г. в 1 смену, на 4 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся. (обег)

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	176	чел.
Масса всех блюд на одного ребенка по меню		г
Общая масса несъеденной пищи		кг
Индекс несъедаемости		%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует: _____

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

_____ *Намбкина Ж.Б.*

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