

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МДАУ „СОШ № 15 г. Новотроицка Оренбургской обл.

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Москобцева С.В.

Члены комиссии Кормокова Т.В.

Бекишева А.У.

Копьева А.А.

Синицина Т.Б.

В присутствии Дагасовой Е.И., зав. производством, Намзиной А., директор МДАУ „СОШ № 15”, Рашидовой А.Ф., главы специализированного управления образования составили настоящий проверочный лист о том, что «01» сентября 2023 г. 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	163	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	525	г
Общая масса несъеденной пищи	3,9	кг
Индекс несъедаемости	4,3	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

На каждом столе должно быть бумажное
салфетки при сервировке стола.

Подписи членов комиссии:

Генд. Алюф. Маз. Кис. СД

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

[Подпись] Наливкина Ж.Т.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - «01» 09 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. Нюхотрошка Френбургской обл.

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Москобцева С.В.

Члены комиссии Кармонова Т.В.

Берншова А.У.

Копьева А.А.

Сивилкина Т.Б.

В присутствии Дагасовой Е.И., зав. производством,
Намзковой Ж.Т., директора МОАУ «СОШ №15»
составили настоящий проверочный лист о том, что «01» сентября
2023г. в 1 смену, на 4 перемене проведено мероприятие родительского
контроля за питанием обучающихся. (обед)

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

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

На каждом столе должна быть булавочная салфетка при сервировке стола.

Подписи членов комиссии:

Аконф. К/ С/ М/

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:



Мамедкина Э.Т./

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» № *01* от *09* 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.