

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ "Гимназия" №1

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе: Зчс.

Председатель комиссии Зоткина Н.И.

Члены комиссии Сидорова И.Р., Калашникова Е.А.

В присутствии к.п. руководителя: Шербининой И.С.

составили настоящий проверочный лист о том, что «19» сентября 2024 в 1 смену, на 1 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)?	X	✓	
Число детей, питающихся на данной перемене	120	чел	
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>200 каша</u> <u>35 + хлеб</u> <u>зачекашка</u>	150	Г
Общая масса несъеденной пищи	<u>за 3 перемены</u>	10	кг
Индекс несъедаемости	3	%	

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

*Продолжить формировать
культуру питания.*

Подписи членов комиссии:

Иванов, Сид - [подпись]

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

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