

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
 по проведению родительского контроля в школьной столовой
МБОУ «Волжская СОШ»
 (наименование образовательной организации)
 (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии _____

Члены комиссии Родитель Туртунжа Т. Р.

В присутствии Повора Крюковой И. П.

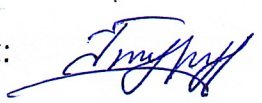
составили настоящий проверочный лист о том, что «22» 10
 2024г. в 1 смену, на 3 перемене проведено мероприятие родительского
 контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Д
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельно- му меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	✓
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального под- хода 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 (ха- лат, головной убор)?	✓
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное пита- ние (через буфет или линию раздачи)?	
Число детей, питающихся на данной перемене	18
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	500
Общая масса несъеденной пищи	1,25
Индекс несъедаемости	13%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

замечаний и предложений нет

Подписи членов комиссии:



Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания здоровья» - «___» _____ 202__ г. (указывается дата).

Расчет коэффициента несъедаемости

Коэффициент несъедаемости - это инструмент родительского и внутреннего контроля организации, показатель свидетельствующий об эффективности и 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 накрытия столов, эффективности мероприятий родительского контроля по индикации факта 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.