

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

№054 "Барабановская СОШ"

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Тыжман Е.В.

Члены комиссии Тажиева Е.А., Зарубина Н.В.

В присутствии директора школы Исаевой Т.И.
и повара Тумбаевой Ю.В.
составили настоящий проверочный лист о том, что «13» марта
2025г. в 1 смену, на 2 перемене проведено мероприятие родительского
контроля за питанием обучающихся. 5-11кл.

ВОПРОС	Да	Не
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	27	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	370	г
Общая масса несъеденной пищи	0,8	кг
Индекс несъедаемости	8	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Контролировать наличие рук детьми перед употреблением пищи.
Добавить в меню салат из свежих овощей.

Организовать работу бюджета

Подписи членов комиссии:

Тужаев Е. В.

Тажиева Е. А.

Зарубин К. В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

директор школы Мсаев Т. И.

повар

Тутебаева Т. В.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» «14» 03 2022 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.