

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой Приютинская ООШ – филиал МАОУ Тоцкая СОШ имени А.К.Стерелюхина
(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Мережко Татьяна Ивановна - отв. за филиал _____

Члены комиссии Малкина Мария Камзиевна - отв. за питание в школе _____

Федорова Елена Геннадьевна – повар _____

В _____ присутствии _____ родителя _____ Савельевой _____ Алены Васильевны _____

составили настоящий проверочный лист о том, что « 22 » _____ апреля 20 24 г. в 1 смену, на 3-ей _____ 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)?		+
Число детей, питающихся на данной перемене	19	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	200	г
Общая масса несъеденной пищи	0.3	кг
Индекс несъедаемости	8.5	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует: _____ Следить дежурному учителю за мытьем рук обучающихся перед завтраком, оформлять приказом замену меню _____

Подписи членов комиссии:

_____ Мережко Т.И.
_____ Малкина М.К..
_____ Федорова Е.Г.
_____ Савельева А.В.

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 де