

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОУ "Твердисловская ОШ"(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Тамаскева А.М.Члены комиссии Савицкий Н.В., Горбачев И.Ю.,
Тамаскева И.В., Тамаскева М.М.В присутствии директора школы Ивановой А.В.,
повара Мичадиной И.В.составили настоящий проверочный лист о том, что «23» апреля
2025г. в 1 смену, на 2 перемене проведено мероприятие родительского
контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
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 поест 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	<u>17</u>	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>605</u>	г
Общая масса несъеденной пищи	<u>0,710</u>	кг
Индекс несъедаемости	<u>6,9</u>	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

профисекать приготовленные блюда меню
в соответствии с технологическими
картами.

Подписи членов комиссии:

Горбачев П.Р.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Директор школы: отец Иванова С.В.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - «23» апреля 2025 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 остальными при приеме пищи, правильности принятого в школе режима накрывания на столы, эффективности мероприятий родительского контроля по идентификации факторов риска снижения востребованности рациона питания и своевременной их коррекции. Коэффициент несъедаемости выражается в процентах.

Методика расчета:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} \cdot 100\%$$

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.