

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой
МОАУ «ООШ № 26 г.Орска»
(наименование образовательной организации)

Комиссия в составе: трех человек
 Председатель комиссии: Баймуратово О.Н.
 Члены комиссии – Крайнове А.В., Мергашева В.А.

В присутствии шеф-повара Песчаной В.В.

Составили настоящий проверочный лист о том, что «22» 11 2024г.
 в I смену, на II перемене (начальная школа) проведено мероприятие
 внутреннего контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объёмы порций, двухнедельному меню, утверждённому руководителем общеобразовательной организации?	+	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурия, 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?		+
Тёплые ли блюда выдают 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	72	гел.
Масса всех блюд на одного ребёнка по меню	561	г
Общая масса несъедобной пищи	1.2	кг
Индекс несъедаемости	3	%

На основании проведённого мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Директор школы  

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания
и здоровья» - «22» 11 2024 г. (указывается дата)

Расчёт 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 приёма пищи и соблюдения правил личной гигиены детьми при приёме пищи, правильности принятого в школе режима накрывания на столы, эффективности мероприятий родительского контроля по индикации факторов риска снижения востребованности рациона питания и своевременной коррекции. Коэффициент несъедаемости выражается в процентах.

Методика расчёта:

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