

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

ООО АУ, СОШ № 5 г. Орск(наименование образовательной организации)
(основание)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Домгиров ВалЧлены комиссии Оперкин А.Э. (15кл)Жакупова Т.А. (10кл)Мурзина О.В. (10кл)Мухоморова О.В. (10кл)Махomedов А.В. (10кл)В присутствии Смирновой О.В. - СурДомгирова Вал. - Орсксоставили настоящий проверочный лист о том, что "12" ноября 2014в 1 смену, на 1 перемене проведено мероприятие родительского контроля

за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	<input checked="" type="checkbox"/>	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?	<input checked="" type="checkbox"/>	
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	<input checked="" type="checkbox"/>	
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	<input checked="" type="checkbox"/>	
Все ли дети моют руки перед едой?	<input checked="" type="checkbox"/>	
Все ли дети едят сидя?	<input checked="" type="checkbox"/>	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	<input checked="" type="checkbox"/>	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли замечания по чистоте столов?		<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли замечания к сервировке столов?		<input checked="" type="checkbox"/>
Теплые ли блюда выдаются детям?	<input checked="" type="checkbox"/>	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	<input checked="" type="checkbox"/>	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		<input checked="" type="checkbox"/>
Число детей, питающихся на данной перемене	<u>150</u>	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>50,9</u>	г
Общая масса несъеденной пищи	<u>8</u>	кг
Индекс несъедемости	<u>90,9</u>	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Продолжить в год все мероприятия, но особенно работы в сфере работы с родителями детей.

Подписи членов комиссии:

[Подпись]

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

[Подпись]

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «22» 11 2022г. (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:

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

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.

