

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой



МОАУ «СОШ № 5 г. Орск»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Директор Панфёров Е.Ю.

Члены комиссии Алишанова С.А., Курманбаева Ш.С. - 411
Евмен Курманбаева Ш.С. - 411

В присутствии:

Зав.столовой: Буркутбаева Н.А.

Отв. по питанию Баженова М.В.

Секретарь СОШ № 5: Выскребцева О.В.

составили настоящий проверочный лист о том, что
«28» 11 2024г. в I смену, на II 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 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	149	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	540,9	г
Общая масса несъеденной пищи	5	кг
Индекс несъедаемости	0,04	%


На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

кitchen staff should be retrained, all kitchen staff, including the head chef and assistants, should work in the kitchen in full compliance with the requirements.

Подписи членов комиссии:

Судачева Е.В.
Белик Е.И.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Директор:  Панфёров Е.Ю.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «26» ноября 2024г.

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.