

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ "Токская СОШ"

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Иванова Н.П.

Члены комиссии соц. педагог Крехер А.А.

прес. рац. комит. Дюсеева З.З.

учит. инт. З.И. Шибасова О.Р.

В присутствии Матарчук Любовь Кикомасовна

составили настоящий проверочный лист о том, что «03» 02 2015 г.
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 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	44	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	560	г
Общая масса несъеденной пищи	12	кг
Индекс несъедаемости	4,8	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Замечаний нет.

Подписи членов комиссии:

зам. педагог Кривко А. А. Кривко
пред. комит. Дюсеева Э. Э. Дюсеева
уч. А. К. Из. Целикова А. А. Целикова

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: Мбауф. Мбауфова Ж.Б.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «03» 02 2025 г. (указывается дата).

Расчет коэффициента несъедаемости¹

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 действующего меню.