

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 сод. педагог Крехер А. А.

пред. род. комитета Дюсеева Р. Р.

уп. инт. яз. Шкарова Л. Ф.

В присутствии Анурьева Татьяна Ивановна.

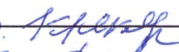
составили настоящий проверочный лист о том, что «20» марта 2015г.
в I смену, на II перемене проведено мероприятие родительского контроля
за питанием обучающихся.

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	640	г
Общая масса несъеденной пищи	1,8	кг
Индекс несъедаемости	6,4	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Улучшить сервис обслуживания.

Подписи членов комиссии:

сод. педагог Кривер А. А. 
род. воспит. Дюжеева Г. С. 
уч. атт. яз. Чинисова Л. Р. 

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации: 

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - «20» марта 2015 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.