

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ «ММЧ с. Новотроицк»

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе: 2 человека

Председатель комиссии Князева Н.Н.

Члены комиссии Кенжарова Т.А. - старший учитель 5 класса
и учитель 4 класса, Князева Н.Н. - родительница
ученика 9 класса, ЗДВР О.В. Софринина

В присутствии поваря Столунниной А.М.

составили настоящий проверочный лист о том, что «12» декабря
2011 г. в 1 смену, на 1 перемене проведено мероприятие родительского
контроля за питанием обучающихся. 1-4 классы (завтрак) 2^я смена

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	+	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		нет таких обуч-ся
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	48	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	620	г
Общая масса несъеденной пищи	3050	кг
Индекс несъедаемости	10	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

работниками столовой проводить контроль за чистотой
столовой

Подписи членов комиссии:

Заведующий

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Директор МАУ «Школа №4»

Ковалева

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - «14» сентября 2024 г. (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:

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

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.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОБУ "Школа № 2 Советского"

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе: 2 человека

Председатель комиссии Князева Н.Н.

Члены комиссии Князев Н.А. - учитель 5 класса
и учитель 4 класса, Князева Н.Н. - директор
ученика 5 класса

В присутствии родителей Тарасенко А.Н., Яковлева Е.В.

составили настоящий проверочный лист о том, что «12» марта
2024 г. в 1 смену, на 4 перемене проведено мероприятие родительского
контроля за питанием обучающихся. 1-4 классов (отсут) 2^я смена

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	+	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		<u>нет</u> <u>таких</u> <u>обучающихся</u>
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	<u>40</u>	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>480</u>	г
Общая масса несъеденной пищи	<u>2,800</u>	кг
Индекс несъедаемости	<u>8,9</u>	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

работниками столовой усилить контроль за качеством пищевого.

Подписи членов комиссии:

Ильина К.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Директор МАУ «СШ № 11»

Говрина

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «*13*» *марта* 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:

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

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.