

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ «СШ № 4 г. Ижевска»

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе: 2 члена

Председатель комиссии Климова Н.Ф.

Члены комиссии Калерова М.А. - старший учитель 5 класса
и учитель 4 класса, Климова Н.Ф. - старший учитель
6 класса

В присутствии ЗДВР Р.В. Котрениной

составили настоящий проверочный лист о том, что «17» июня
2024 г. в 1 смену, на 1 перемене проведено мероприятие родительского
контроля за питанием обучающихся. завтрак 1-4 кл

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 по меню объявлено
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	54	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	545	г
Общая масса несъеденной пищи	2420	кг
Индекс несъедаемости	4,8	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Комиссии рекомендовано провести мероприятия по
информированию обучающихся во время проведения занятий,

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Директор МОУ «СШ № 4 "Александр Колесов" № 4

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - «10» ноября 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.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ "СОШ № 4 г. Ижевск"

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе: 2 ч. совещ.

Председатель комиссии Климова И.И.

Члены комиссии Кандарова Т.А. - директор ученика 5 класса
и ученика 4 класса, Климова И.И. - мать ученика
9 класса

В присутствии ЗДВР О.В. Вяткинской

составили настоящий проверочный лист о том, что «17» ноя
2024г. в 1 смену, на 4 перемене проведено мероприятие родительского
контроля за питанием обучающихся. 08.11.24

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 исключ 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	50	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	930	г
Общая масса несъеденной пищи	5700	кг
Индекс несъедаемости	8,5	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Благодарность работникам кухни за трудный труд от лица детей и родителей!

Подписи членов комиссии: *Ваня Кадя*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Директор МБОУ «Ш.ч.1» Девесер Колесов И.В.

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