

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ «СОШ № 4 «Хабаровское» г. Новокузнецк

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе: 2

Председатель комиссии Князева И. И.

Члены комиссии Туркина И. С. - родитель уч-ка 2 кл.
Князева И. И. - председатель комиссии,
ЗДЗР - Ступина С. Б.

В присутствии новара Пасурневой А. А.

составили настоящий проверочный лист о том, что «12» ноября 2024 г. в 1 смену, на 2 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

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 также уч-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	620	г
Общая масса несъеденной пищи	3,05	кг
Индекс несъедаемости	9%	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Работникам пищеблока усилить контроль за чистотой столов

Подписи членов комиссии:

Исцова КИ

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Директор МОАУ, СОШ № 1 "Юлия Ложкова" И.В.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «18» мая 2024г. (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 № 14 с. Кабарное, г. Новороссийск

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе: 2

Председатель комиссии Кмечева Л.Ф.

Члены комиссии Зам директора по внештатной работе Ступина С.Б., родильский врач 2 масса Турин Н.В.

В присутствии новара Наумовской А.

составили настоящий проверочный лист о том, что «18» ноября 2024 г. в 1 смену, на 4 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

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)?		—
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	59	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	300	г
Общая масса несъеденной пищи	2,4	кг
Индекс несъедаемости	0,5	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Во время приема пищи учесть -
левый сиденье за письменным
уч-вом.

Подписи членов комиссии:

Сурин / С.Б. Сурин /
Тугеев / Тугеев И. /

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Директор школы Волков / Волков И.А.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - « 18 » 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.