

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ «СОШ № 4» с. Хабаровское

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Колесникова Елена Ивановна

Члены комиссии ЗДВР Ступникова С.Б., родители вкл. Кошкин И., родители вкл. Князева И.И.

В присутствии завхоза Туголя Н.С.

составили настоящий проверочный лист о том, что «14» декабря 2014 г. в 2 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	800	г
Общая масса несъеденной пищи	2,4	кг
Индекс несъедаемости	0,5	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Замечаний нет

Подписи членов комиссии:

Носкина Е.И. (И.О.)
Козлова Т.И. (И.О.)
Киселева Н.Н. (И.О.)

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Директор школы Попова

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - «19» января 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

МОАУ "СОШ № 4" г. Хабаровск

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Носкина Елена Павловна

Члены комиссии ЗД ВР Ступина СБ, Козлова М,
Князева Н.Н

В присутствии Завхоза Турецкий Н.А.

составили настоящий проверочный лист о том, что «17» декабря 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)?		-
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	570	г
Общая масса несъеденной пищи	1,750	кг
Индекс несъедаемости	4,3	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Товарам: макароны белые комбинированные, чай черный натуральный, тортильи соевые, ваниль сахарный. Делим керосин окуриваемый о пище, которую они используют на завтрак

Подписи членов комиссии: Директор школы: Рожков

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Комиссия Е.А. (Зав) / Шушина, С.В. (Шушина)

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «90» 12 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:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{МАССА ОСТАТКОВ (В КГ)}}{\text{МАССА ВЫДАВАЕМЫХ БЛЮД (В КГ)}} * 100\%$$

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.