

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

ШОБС, Территориальное СОШ
(наименование образовательной организации)(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Музыкаев Н.И.

Члены комиссии Иванов В.И.

Толстых Н.А.

Зайцев Н.В.

В присутствии повара Терновой Т.А.

составили настоящий проверочный лист о том, что « 22.11. »
2023 г. в 1 смену, на 3 перемене проведено мероприятие родительского контроля за
питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	Да	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?	Нет	Нет
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		Нет
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	Да	
Все ли дети моют руки перед едой?	Да	
Все ли дети едят сидя?	Да	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	Да	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		Нет
Есть ли замечания по чистоте столов?		Нет
Есть ли замечания к сервировке столов?		Нет
Теплые ли блюда выдаются детям?	Да	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде	Да	

(халат, головной убор)?		
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		Нет
Число детей, питающихся на данной перемене	28	Чел.
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	585	г.
Общая масса несъеденной пищи	0,40	кг.
Индекс несъедаемости	2%	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

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:

$$0,585 \times 28(\text{чел.}) = 16,38 \text{ (не съед. пищи)}$$

Коэффициент несъедаемости =

2%

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.