

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой
ГБОУ "Гермографская СОШ"
(наименование образовательной организации)(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Трузенская Н.И.

Члены комиссии Лузавкина О.С.

Мерзихина Е.Г.

Донских Н.А.

В присутствии набора Жриковой Т.А.

составили настоящий проверочный лист о том, что « 25 » 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? | Да | |
| Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)? | | 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 | 102 | Чел. |
| Масса всех блюд на одного ребенка по меню | 610 | г. |
| Общая масса несъеденной пищи | 5 | кг. |
| Индекс несъедаемости | 8 | % |

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Администрация - руководителем продолжить работу по повышению качества обслуживания в столовой.

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:

$$610 \times 102 = 62,22$$

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{5 \text{ кг}}{62,22} = 8\%$$

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.