

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОБУ «Новочеркасская СОШ

(наименование образовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Хасанова Ирина Павловна

Члены комиссии Ложкина Ольга Александровна

В присутствии Золотых Н.А. и Селяниной М.Р.

составили настоящий проверочный лист о том, что « 15 » 04 2025 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?	☒	☐
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	☒	☐
Все ли дети моют руки перед едой?	☒	☐
Все ли дети едят сидя?	☒	☐
Все ли дети успевают поест 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	<u>44</u>	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>750</u>	г
Общая масса несъеденной пищи	<u>2,3</u>	кг
Индекс несъедаемости	<u>8,7</u>	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Контранировать наличие сафет-ток на всех столах, следить за отсутствием сафет-ток на тарелках.

Подписи членов комиссии:

[Подписи членов комиссии]

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: Золотых Н.А.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «__» _____ 202 г.



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.