

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

Лаптева Анна Михайловна

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

составили настоящий проверочный лист о том, что « 24 » 10
202 4 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?		
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>42</u>	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>580</u>	г
Общая масса несъеденной пищи	<u>27</u>	кг
Индекс несъедаемости	<u>79</u>	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Продолжить беседы о здоровом питании с каждым ребенком, младшим, средним, старшим.

Подписи членов комиссии:

[Подписи]

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: *[Подпись]* Золотых Н.А.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «04» 10 2024 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.