

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ по проведению родительского контроля в школьной столовой МБОУ СОШ № 84 п. Сеятель

Комиссия в составе:

Председатель комиссии _____

Члены комиссии Литвинова М.С., зам. директора по в.р.
Бурдуновская М.М.

В присутствии Смолкина Т.А., повар

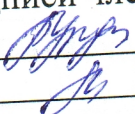
составили настоящий проверочный лист о том, что «20» марта
2021г., на 2 перемене проведено мероприятие родительского контроля за
питанием обучающихся.

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)?	нет	необходимо
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	да	нет
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	46	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	512	г
Общая масса несъеденной пищи	—	кг
Индекс несъедаемости	—	%

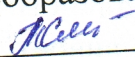
На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

В школе организуется питание
остатков готов. пищи нули
с проектами. после завтрака
посуду относить в общий посуд

Подписи членов комиссии:

 | Вурдункова М.В.
| Липкина М.В.
|
|

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:



Результаты родительского контроля внесены в Журнал посещения
родительского контроля - «20» 01 20 26 г. (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.