

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой
МБОУ « Центральная СОШ»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Трушина В.В.

Члены комиссии

Юматова Е.Г.

Остоинская С.Н.

Цанко С.В.

Иванова Ю.А.

В присутствии

зав. директором по УВР Биловой А.Н.

составили настоящий проверочный лист о том, что «20» 03 2025г. 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?	+	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		—
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		—
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	30	чел

Масса всех блюд на одного ребенка по меню	550	г
Общая масса несъеденной пищи	9	кг
Индекс несъедаемости	0,5	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Григорьевская работу с родителями
и здоровыми детьми и детьми

Подписи членов комиссии:

Григорьевская
Бессер
С. В.
Осташевская

Григорьевская В. В.
Бессер А. Н.
Уланко С. В.
Осташевская С. Ч.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации: Григорьевская

Григорьевская Н. Н.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» -
«25» 03 2025 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:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} \cdot 100\%$$

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 несъеденной пищи и при необходимости, коррекции действующего меню.