

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ "ССОШ №1"

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Нефедова С.В.

Члены комиссии Свистикова Н.Н., Никольские О.В.
Дидирова М.А.

В присутствии повара - бригадира Яворовой Н.В.

составили настоящий проверочный лист о том, что «14» апреля
2025г. в I смену, на II 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	146	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	580	г
Общая масса несъеденной пищи	3,250	кг
Индекс несъедаемости	3,8	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Цвет, запах, вкус соответствуют технологической карте

Подписи членов комиссии:

Директор школы: <i>Ник</i>	(<i>Игнатьева С.В.</i>)
<i>Син</i>	(<i>Игнатьева О.В.</i>)
<i>Двор</i>	(<i>Игнатьева Н.Н.</i>)
	(<i>Игнатьева И.А.</i>)

Товар Бригадир *Двор* *Дворцова Н.В.*

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «14» 04 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:

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

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.