

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**по проведению родительского контроля в школьной столовой**МБОУ, база школы 0016 с.е. Г.М. Милькова(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Рашитова А.Члены комиссии Бородинская С.Н., Шанигурова Е.Н.В присутствии Альбара Шербинаев О.В.составили настоящий проверочный лист о том, что «Б» октябрь
2014 г. в 1 смену, на З перемена проведено мероприятие родительского
контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	<u>да</u>	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?	<u>нет</u> <u>Также есть</u>	
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	<u>нет</u> <u>также есть</u>	
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	<u>да</u>	
Все ли дети моют руки перед едой?	<u>да</u>	
Все ли дети едят сидя?	<u>да</u>	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	<u>да</u>	
Есть ли замечания по чистоте посуды?	<u>нет</u>	
Есть ли замечания по чистоте столов?	<u>нет</u>	
Есть ли замечания к сервировке столов?	<u>нет</u>	
Теплые ли блюда выдаются детям?	<u>да</u>	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	<u>да</u>	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?	<u>нет</u>	
Число детей, питающихся на данной перемене	<u>18</u>	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>520</u>	Г
Общая масса несъеденной пищи	<u>9.200</u>	кг
Индекс несъедаемости	<u>0.02</u>	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «___» 2022г. (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.