

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ "СОШ № 83"

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии *Болотникова Л. Н.*

Члены комиссии *Образцова Е. В.*

Щекина Е. Н.

Корчагина С. А.

В присутствии _____

составили настоящий проверочный лист о том, что «*22*» *сентября* 20*20* г. в *1* смену, на *1* 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 поесть 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	<i>90</i>	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<i>605</i>	г
Общая масса несъеденной пищи	<i>3,4</i>	кг
Индекс несъедаемости	<i>6,2</i>	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

*Питание организовано отлично,
Завтрак съедается детьми
хорошо*

Подписи членов комиссии:

[Подписи членов комиссии]

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Директор МБОУ «СОШ №3»

[Подпись]

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - «*22*» *сентября* 2022 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 столов, 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.