

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

№ 049, ССМ № 15 «Орск»

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Рузавкина И.А. - учитель

Члены комиссии Григорьева З.В. - учитель

Беккер Т.А. - родитель

Дубровина А.Г. - родитель

Криленкова И.А. - ответственный

В присутствии Гомолаева И.И. - ковар

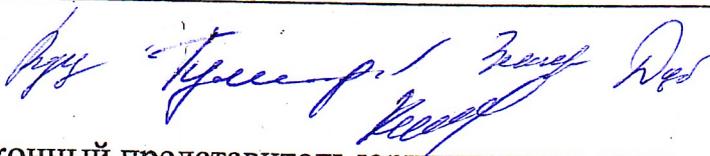
составили настоящий проверочный лист о том, что «15» апреля 2025 г. в 1 смену, на 4 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

| ВОПРОС | Да | Нет |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Все ли дети моют руки перед едой? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Все ли дети едят сидя? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Есть ли замечания по чистоте посуды? | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Есть ли замечания по чистоте столов? | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Есть ли замечания к сервировке столов? | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Теплые ли блюда выдаются детям? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)? | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Число детей, питающихся на данной перемене | <u>139</u> | чел |
| Масса всех блюд на одного ребенка по меню | <u>630</u> | г |
| Общая масса несъеденной пищи | <u>5</u> | кг |
| Индекс несъедаемости | <u>5,7</u> | % |

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

добавить больше друзей в меню

Подписи членов комиссии:



Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «17» 04 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.