

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ. Лесное п. 9'

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе: 3

Председатель комиссии Тамбовова Е.А.

Члены комиссии Лебедева Ю.В., Шакурова З.Ю.

В присутствии Трунцовой О.Т. - директор школы
Машевой Е.В. - зам. педагог

составили настоящий проверочный лист о том, что «14» декабря 2022г. в I 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 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	<u>159</u>	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>500</u>	г
Общая масса несъеденной пищи	<u>7,8</u>	кг
Индекс несъедаемости	<u>6</u>	%

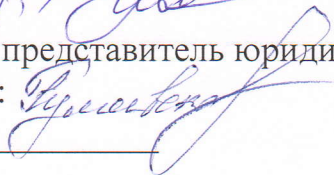
На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Классные руководители проводят с учащимися санитарно-гигиенические и оздоровительные мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни

Подписи членов комиссии:



Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:



Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «14» 12 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;