

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОБУ Приволжская ООШ в 1-4 классах

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Э.Р. Байдалова - отв. за питание
 Члены комиссии В.А. Держисов - председатель Совета родителей
Ю.М. Даминова - член Совета родителей

В присутствии В.П. Трубиной - директор МОБУ
Приволжская ООШ

составили настоящий проверочный лист о том, что «23» января 2025
 г смену, на 3 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС

| Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации? | Да | Нет |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" 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 | 5 | чел |
| Масса всех блюд на одного ребенка по меню | 600 | г |
| Общая масса несъеденной пищи | 0,212 | кг |
| Индекс несъедаемости | 7 | % |

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Заметь вещи нет

Подписи членов комиссии:

✓ Deef Talyt
✓ Dant

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации: ✓

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - «23» января 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 выдаваемого
пищи, и, при необходимости, коррекции действующего меню.