

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ № 3
по проведению родительского контроля в школьной столовой
МОАУ «Средняя общеобразовательная школа №37 г. Орска»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Затолков Юрий Халилович
 Члены комиссии Данилченко Анна Геннадьевна
Мустафина Олеся Гусмановна

В присутствии Новаче Габдулшиной А.Н.

составили настоящий проверочный лист о том, что «11» ноябрь 2024 г. в 7 смену, на 2 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся. 1-х, 4-х.

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>64</u> чел	
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>503,2</u> г	
Общая масса несъеденной пищи	<u>2</u> кг <u>600</u>	
Индекс несъедаемости	<u>3</u> %	

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

- 1) Уменьшить количество сахара в блюдах
2) Увеличить количество сезонных фруктов в меню

Подписи членов комиссии:

Баум-Лей / Мур -

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Бубу -

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «12 » ноябрь 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 на столы, эффективности мероприятий родительского контроля по индикации факторов риска снижения вос требованности 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.