

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ «Хмельская СОШ»

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Сухасян С.Р.

Члены комиссии Иржиштова Т.С.

Умарова Н.В.

В присутствии повара МБОУ «Хмельская СОШ»

Кригер Н.Т.

составили настоящий проверочный лист о том, что «26» февраля 2024г. в 1 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)?		Таким образом
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		Таким образом
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	2	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	670	г
Общая масса несъеденной пищи	0,113	кг
Индекс несъедаемости	5	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Качество блюд соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам и требованиям. Вкусовые качества хорошие.

Подписи членов комиссии:

Ирина Ибрагимова Р.С.
Умарова Н.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица образовательной организации:

С.Р. Сулайман



Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» № 26 » 06/06/2023г. (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:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} \cdot 100\%$$

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.