

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОАУ, ООШ №41 г. Орск

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе: 3 человек

Председатель комиссии Сидоров С.Д.

Члены комиссии Абдрашитова И.З.
Умарзакова М.Г.

В присутствии Всех заинтересованных

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

ВОПРОС

Да Нет

Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?

+

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

17 чел

Масса всех блюд на одного ребенка по меню

630 г

Общая масса несъеденной пищи

0,535 кг

Индекс несъеданности

5 %

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Разработать блог
мало, рыбы, салатов

Подписи членов комиссии:

Сидельников С.Р.
Абрамченко И.З.
Чернышова М.Г.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Абрамченко И.Р. 

Результаты родительского контроля внесены в ИС «Мониторинг питания и
здоровья» - «11» ноября 2024 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

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{МАССА ОСТАТКОВ (в кг)}}{\text{МАССА ВЫДАННЫХ БЛЮД (в кг)}} \cdot 100\%$$

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.