

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе: 3 человек

Председатель комиссии Сидорова С.Д.

Члены комиссии Абрамченко И.З.

Корнилова Л.Р.

В присутствии всех заинтересованных

составили настоящий проверочный лист о том, что «22» января 2025 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?	+	
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 поест 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	12	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	511	г
Общая масса несъеденной пищи	0,434	кг
Индекс несъедаемости	5%	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Разнообразие блюд

Подписи членов комиссии:

Абрашимова И.С.
Кафизова Л.Р.
Сидельников С.Д.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «22» января 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:

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

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.

**АКТ проверки 22.01.2025
работы столовой МОАУ «ООШ №41 г.Орска»**

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания в составе:

- Членов общешкольного родительского комитета:

Кафизова Л.Р.

Абдрашитова И.З.

составили настоящий акт в том, что 22 января 2025 года в 10:10 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.10 – 10.30(завтраки)

В ходе проверки выявлено:

1) В школьной столовой на 22.01.25 было предложено утвержденное меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

2) Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд.

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Для мытья рук имеются 1 раковина с жидким мылом. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

5) Эстетичность накрытия: столы обработаны, используется одноразовая посуда (тарелки, ложки, стаканы)

6) После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

7) Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.

Комиссия:

Кафизова Л.Р.

Абдрашитова И.З.

С актом комиссии ознакомлены:

Ответственный по питанию Сидалинов, С.Д.
Директор МОАУ «ООШ №41 г.Орска Абдрашитова И.З. Раиповна

