

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОУ СОШ № 54

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Члены комиссии

Турмунов Я.М. зам. директора
Кадыров Т.А. - соуч. педагог.
Степанов А.А. - родители

В присутствии

повара - Григорьева

составили настоящий проверочный лист о том, что «26» 03 2025
в 1 смену, на 1 перемене проведено мероприятие родительского контроля
за питанием обучающихся.

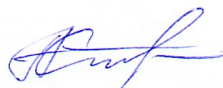
ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	☒	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая 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 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>124</u> чел	
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>500</u>	
Общая масса несъеденной пищи		
Индекс несъедаемости		

кг
%

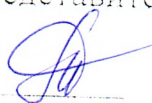
На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

без замечаний

Подписи членов комиссии:



Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:



Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «06» 03 2023 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, анализа действующего меню и выявление проблемных позиций; Более 30 % - зона «высокого риска», требует безотлагательных мер по оценке выдаваемой пищи, и, при необходимости, коррекции действующего меню.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ СОШ №54
(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Тютюрова Н.М. зам. директора

Члены комиссии Карпова Т.А. - соц. педагог
Горбань О.В. родитель

В присутствии новара Гимадирова

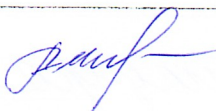
составили настоящий проверочный лист о том, что «24» 02 2025г.
в I смену, на 2 перемене проведено мероприятие родительского контроля
за питанием обучающихся.

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 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	113	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	500	
Общая масса несъеденной пищи		кг
Индекс несъедаемости		%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Замеряется нет

Подписи членов комиссии:



Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:



Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «*24*» *02* 2023 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 выдаваемой пищи, и, при необходимости, коррекция действующего меню.