

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ, Индивидуальное СОШ-2

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии *Березина А.В.*

Члены комиссии *Обчерова И.В.; Юсупова А.В.*

В присутствии *Труфановой Е.Г.*

составили настоящий проверочный лист о том, что «*15*» *сентября* 20*19*г. в *I* смену, на *II* перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухклеточному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	<i>да</i>	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?	<i>да</i>	
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	<i>да</i>	
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	<i>да</i>	
Все ли дети моют руки перед едой?		
Все ли дети едят сидя?	<i>да</i>	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	<i>да</i>	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		<i>нет</i>
Есть ли замечания по чистоте столов?		
Есть ли замечания к сервировке столов?		<i>нет</i>
Теплые ли блюда выдаются детям?	<i>да</i>	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	<i>да</i>	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		<i>нет</i>
Число детей, питающихся на данной перемене	<i>105</i>	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<i>0,570</i>	г
Общая масса несъеденной пищи	<i>2,100</i>	кг
Индекс несъедаемости		%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Продолжить формирование правильных привычек

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» от *14.05.2023* 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 по факту реализации мероприятий по формированию навыков и приверженности принципам здорового питания, профессионализма в приготовлении б/под, рациональности режима питания, обеспечении 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

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{2,100}{705 \times 0,520} \times 100 = 3,816\%$$

Интерпретация результатов

До 10% - оптимально.
10 - 30% - зона «риска», требует пристального контроля за организацией питания, анализ действующего меню и выявление проблемных зон.
Более 30% - зона «высокого риска», требует обязательных мер по оценке баланса Меню, и при необходимости, коррекции действующего меню