проверочный лист

по проведению родительского контроля в школьной столовой МБОУ «Акбулакская СОШ№2»

ВОПРОС	Да	Нет		
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	ga			
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		нет		
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?				
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	ga			
Все ли дети моют руки перед едой?				
Все ли дети едят сидя?				
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	ga			
Есть ли замечания по чистоте посуды?	/	Hem		
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)?	ga			
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		Hem		
Число детей, питающихся на данной перемене	116	чел		
Масса всех блюд на одного ребенка по меню				
Общая масса несъеденной пищи				
Индекс несъедаемости				

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:					
horamineum	16 hagamy	no	попинованиего		
nutrusuna	nhabulletie	20	numaring		
/					

Подписи членов комиссии:

Корнеева А.А. Гвозденко Т.С.

Попова А.А.

Романенко И.А. Вий

Паршина Н.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Т.В.Аксенченко

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «10» 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:

Коэффициент несъедаемости = $\frac{0, \lambda}{\text{масса остатков (в кг)}} * 100% <math>0, \lambda$

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.