проверочный лист

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

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Бачурина О.В.

Члены комиссии Тюлюпа Т.В., Кандаурова О.А.

В присутствии старшего повара Паустовской Т.Г., составили настоящий проверочный лист о том, что «11» синтамия 2024г., на 2 перемене (завтрак) проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций,		,
двухнедельному меню, утвержденному руководителем	ga	
общеобразовательной организации?		
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального		
подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия,		Hem
фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией,	,	Hem
муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		100111
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	za	
Все ли дети моют руки перед едой?	ga	
Все ли дети едят сидя?	ga	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	ga	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		
Есть ли замечания по чистоте столов?		
Есть ли замечания к сервировке столов?		Hem
Теплые ли блюда выдаются детям?		
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде	0	
(халат, головной убор)?	ga	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное		100 6
питание (через буфет или линию раздачи)?		Kem
Число детей, питающихся на данной перемене	103	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	666	Γ
Общая масса несъеденной пищи	0,1	КГ
Индекс несъедаемости	0,1	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии:

общеобразовательно			
mogouseums	nadomy no	огоринерованию	nhunguena
masimismoro	'numanus	L!	/

Подписи членов комиссии:

Тюлюпа Т.В. Кндаурова О.А. Бачурина О.В.

from !

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Проненко М.В.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «11 »сентифи 2024г.

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 = масса выданных блюд (в кг) * 100% 0, /

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.