проверочный лист

по проведению родительского контроля в школьной столовой

(наименование образовательной организации) (основания)	-	
Комиссия в составе:		
Председатель комиссии <u>Ларисина</u> Н. В	A	-
Tho, genero St. C.	111	
	- la	_
	1	-
	91	
В присутствии старинего повара Ласустовской Ги. Г.	ii.	_
	Ť	_
составили настоящий проверочный лист о том, что «23 » жест	-11	~
20/3 г. в / смену, на / перемене проведено мероприятие родитель	ског	O O
контроля за питанием обучающихся.		
ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному	11	1
меню, утвержденному руководителем общеобразовательной	90	
организации?		
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального	- 1	
подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия,	1	Kem
фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией,		nes
муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		rees
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	9,0	
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?		HES
Есть ли замечания по чистоте столов?	Ī	teem
Есть ли замечания к сервировке столов?	Ť.	tem
Теплые ли блюда выдаются детям?	goi	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат,	ga	
головной убор)?	0	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное		Kem
питание (через буфет или линию раздачи)?		rem
Число детей, питающихся на данной перемене	120	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	0,544	ГГ
Общая масса несъеденной пищи	1002	КГ
Индекс несъедаемости	1,5	%

oba uco	0	ендует	wa.
DO GEETS	1	-	1 1-1
1			
	- 1	1	
	57.1	1	
11		-	
		1	
	Умв Э Гойгаме витель юр		Гованского присина НВ. Выстель юридического.

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 = $\frac{\text{масса выданных блюдувакт}}{1202} \cdot 100\% = 1,5\%$

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 безотлагительных мер по оценке выдаваемой пищи, и, при необходимости, коррекции действующего меню.