

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой МБОУ ООШ х. Чулошпикова
(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Е.В. Кужман

Члены комиссии Рогозина А.Г. – представитель родительской общественности; Сисалиева А.М. – представитель родительской общественности

В присутствии повара Шотовой Ш.Б.; учителя начальных классов Кайкасовой А.Д.


составили настоящий проверочный лист о том, что «12» октября 2023 г. проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.


ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	+	
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	18	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	400	г
Общая масса несъеденной пищи	0,03	кг
Индекс несъедаемости	7,5	%


На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Рекомендаций нет, оценка положительная.

Подписи членов комиссии:

Кужман Е.В. 

Рогозина А.Г. 

Сисалиева А.М. 

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, коррекции действующего меню
