

## ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МАОУ СОШ №2 п.Новоорск

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Мирдич Ю.Р

Члены комиссии : *Трокина И.А. Кошевинова Н.И.*

В присутствии ответственного за организацию школьного питания Сулеймановой И.В.

составили настоящий проверочный лист о том, что «14» *февраля 2024г.* в смену, на перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	+	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		+
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	+	
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	<i>225</i>	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<i>506</i>	г
Общая масса съеденной пищи	<i>28</i>	кг
Индекс поедаемости	<i>5,5</i>	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

*Накрывать перед перекусом, некоторые блюда особенно переносимыми.*

Подписи членов комиссии:

*Троцкая И. И. [подпись]  
Колесникова Н. И. [подпись]*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

*Мирончик Ю. А. Тароушова И. А.*

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «14» февраля 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:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$$

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