

Проверочный лист

по проведению родительского контроля
в столовой МАОУ «СОШ п. Красный Текстильщик»

Комиссия в составе: председателя Смирновой Е.С, члены Филинкиной О.В.,
Бахаревой И.Н., Ткаченко А.А.. Составили настоящий проверочный лист о том,
что 11 ноября 2022 года на второй перемене проведено мероприятие по
родительскому контролю за питанием обучающихся.


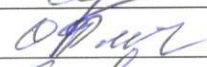


ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	+	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая 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 (фартук, перчатки, маска)?	+	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		—
Число детей, питающихся на данной перемене	116	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню ^	0,440	г
Общая масса несъеденной пищи	2,100	кг
Индекс несъедаемости	4,1	%

На основании проведенной проверки комиссия рекомендует:
нет рекомендаций.

Результат проведенной проверки родительского контроля за питанием обучающихся:

питание соответствует требованиям.

Подписи:

	/Е.С. Смирнова/
	/О.В. Филинкина/
	/И.Н. Бахарева/
	/А.А. Ткаченко/

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:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков} < \text{ в кг } 1 \text{ i } \text{ АЛП}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} \cdot 100 \%$$

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.