

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МАОУ СОШ №15

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Ковальчук О.П.
Антонова Т.А., Микшиловская Н.А.,
Курьякова М.Т.

В присутствии

зав.столовой Федоровой Л.В.
составили настоящий проверочный лист о том, что «21» сентября 2016 г. в
1 смену, на 1 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	368	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	800	г
Общая масса несъеденной пищи	9	кг
Индекс несъедаемости		%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

В ходе проверки нарушений санитарно-гигиенических
норм, несоответствие температурного режима блюд
и утвержденного меню не выявлено. Организация

истанение учащихся соответствует требова-
ниям СанПиН.
Поддерживать достигнутый высокий уровень органи-
зации горячего питания.

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Результаты родительского контроля внесены в ИС «Мониторинг питания и здоровья»
- «21» октября 2016 (указывается дата).

Расчет коэффициента несъедаемости²

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:

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

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.