

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой
МОБУ Бурунчинская СОШ

Комиссия в составе:

Председателя Комиссии Федорова А.А.

Члены Комиссии

Рябошанко А.Ю.
Кунцова И.В.

В присутствии повара Годиной Е.Ю.

Составили настоящий проверочный лист о том, что « 12 » 11 20 24 г
на 3 перемене проведено мероприятие родительского контроля за
питанием обучающихся.

№п/п	вопрос	да	нет
1	Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному директором общеобразовательной организации?	✓	
2	Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидозом, пищевая аллергия)?		✓
3	Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		✓
4	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
5	Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
6	Все ли дети едят сидя?	✓	
7	Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	✓	
8	Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
9	Есть ли замечания по чистоте столов?		✓
10	Есть ли замечания к сервировке столов?		✓
11	Теплые ли блюда выдаются детям?	✓	
12	Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	✓	
13	Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет, линию раздачи)?		✓
14	Число детей, питающихся на данной перемене	44	чел.
15	Масса всех блюд на одного ребенка по меню	620	г.
16	Общая масса несъеденной пищи	15	кг.
17	Индекс несъедаемости	5,49	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия

рекомендует: защитный нет

Редко А.А. Жу
Рябошанин А.Ю. Жу
Курицына Н.В. Жу

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 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

Необходимо взвесить всю несъеденную за прием пищи еду и разделить на массу выданной в перемену еды (для этого необходимо уточнить сколько детей получают организованное питание, затем полученную величину умножить на суммарную массу блюд, выдаваемых на одного ребенка в данный день с учетом фактического меню) и умножить на 100%.

Коэффициент несъедаемости =

$$\frac{1,5}{44 \cdot 962} \cdot 100\% = 5,49\% \text{ оптимально}$$

Коэффициент	Интерпретация
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