ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ № 4

по проведению родительского контроля в школьной столовой

_____МБОУ «Актюбинская СОШ»____ (наименование образовательной организации) (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии А.А.Попова - директор МБОУ «Актюбинская СОШ» Члены комиссии Кутилина А.Н , Батанина Н.В., Вознюк С.М.

В присутствии_ завхоза <u>Григорьевой И.А.</u>, повара <u>Бисимбаевой В.В.</u> составили настоящий проверочный лист о том, что «07» апреля 2025г. в 1 смену, на 3 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

| Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной да 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, | ца | нет |
|---|-------|-------|
| организации? Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)? | ца | нет |
| Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)? | | нет |
| подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)? | | нет |
| фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)? | | нет |
| | | |
| Все ли лети с сахарным диабетом, пишевой аллергией, пелиакией. | | |
| | | Таких |
| муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой? | | нет |
| Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? | Įа | |
| Все ли дети моют руки перед едой? | ιa | |
| Все ли дети едят сидя? | Įа | |
| Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)? | Įа | |
| Есть ли замечания по чистоте посуды? | | нет |
| Есть ли замечания по чистоте столов? | | нет |
| Есть ли замечания к сервировке столов? | | нет |
| Теплые ли блюда выдаются детям? | ца | |
| Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, | 10 | |
| головной убор)? | Įа | |
| Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное | | ПОТ |
| питание (через буфет или линию раздачи)? | | нет |
| Число детей, питающихся на данной перемене 7 | 7 | чел |
| Масса всех блюд на одного ребенка по меню 0, |),500 | Γ |
| Общая масса несъеденной пищи 0, |),170 | КГ |
| Индекс несъедаемости 4, | 1,86 | % |

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует: <u>По</u> итогам проверки нарушений не выявлено

Подписи членов комиссии:

А.А.Попова Мерес С.М.Вознюк Вирес Н.В.Батанина А.Н.Кутилина

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «07» апреля 2025 г. (указывается дата).

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:

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

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.