

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой
МОАУ «СОШ №13»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Сагамаева Л.А.

Члены комиссии Щербинина Е.В.

Дюгаева В.С.

Жуних А.К.

В присутствии Вотинцевой Е.А.

составили настоящий проверочный лист о том, что «18» октября 2023г. в 1 смену, на 2 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)?		детей с нарушениями здоровья нет
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		нет
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	194	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	520	г
Общая масса несъеденной пищи	4	кг
Индекс несъедаемости	6,9	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии:

Проф. Саадаева Л. А.
Дюсоева К. С.
Ириш Л. К.
Исрафикина Е. В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Гузз З. И. Гузеева

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - «18» 10 2023г. (указывается дата).

Методика расчета:

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

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.