

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

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Саламаева Л.А.

Члены комиссии Дюгаева Н.С.

Эрих А.Н.

Щербинина Е.В.

В присутствии зав. производством Вотишиевой Е.А.

составили настоящий проверочный лист о том, что «19» апреля 2024г. в 1 смену, на 2 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся. завтрак 3-4 классов

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 нарушением 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	176	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	560	г
Общая масса несъеденной пищи	3	кг
Индекс несъедаемости	3	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

нарушений не выявлено

Подписи членов комиссии:

Сидорова Л.А.
Дюгаева Ж.С.
Изербинина Е.В.
Эмих А.Ж.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Боняева И.И.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» «*22*» *04*, 2024г. (указывается дата).

Методика расчета:

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

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.