

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

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Саганова А.А.
 Члены комиссии Дюгаева К.С.
Изербинина Е.В.
Жих А.Ж.

В присутствии зав. производством Вотищевой Е.А.

составили настоящий проверочный лист о том, что «18» января
 2024г. 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	191	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	500	г
Общая масса несъеденной пищи	5	кг
Индекс несъедаемости	5,2	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

качество питания полностью соответствует установленным требованиям.

Подписи членов комиссии:

Дюлаева К.С.
Ильвердина Е.В.
Ильвердина А.К.
Саидова А.А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

З.И. Тузеева

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «19» 01 2024г. (указывается дата).

Методика расчета:

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

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.