

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

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

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Савинаева Л.А.

Члены комиссии Батурина О.И.

Донскова Т.В.

Платонова Е.В.

В присутствии зав. производством Воткиной Е.А.

составили настоящий проверочный лист о том, что «12» декабря
2024г. в 1 смену, на 3 перемене проведено мероприятие родительского
контроля за питанием обучающихся. обеда 5-6 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)?	-	-
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	<u>182</u>	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>785</u>	г
Общая масса несъеденной пищи	<u>6</u>	кг
Индекс несъедаемости	<u>4,1</u>	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии:

Л.А. Сагаева
М.В. Демкова
Е.В. Тютюнова
В.И. Батурина

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

З.И. Гусева

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - « » 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.