ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ гимназия №9

(наименование образовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе: 8 человек

Председатель комиссии: Загорулько Н.А.

Члены комиссии: Бородулина О.А., Лунаутова В.Р., Достова-лова С.Б., Иванова Р.А., Царькова А.В., Шевченко М.А., Прокофьева Е.В.

В присутствии Реактистовой Т.Е., Даниловой Е.Ю.

составили настоящий проверочный лист о том, что «21» февраля 2025 г. в 1 смену, на 3 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	85	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	552	г
Общая масса несъеденной пищи	14	кг
Индекс несъедаемости	3	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Нарушения и замечания по организации питания, фактическому меню, объемам порций, чистоте посуды и столов, сервировке нет. Блюда

тёплое. Созданы все условия для приёма пищи.

Подписи членов комиссии: Н.А. Загорулько, Е.В. Прокофьева, С.Б. Достовалова, Т.Л. Иванова, Д.А. Бородулина, М.А. Шевченко, В.Р. Арнаутова, А.В. Царина

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: Н.А. Загорулько

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «21» февраля 2025 (указывается дата).

Расчет коэффициента несъедаемости[2]

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:

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

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.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ гимназия №9

(наименование образовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе: 8 человек

Председатель комиссии: Загорулько Н.А.

Члены комиссии: Бородулина О.А, Арнаутова В.Ф., Достовалова С.Б. Царичева А.В. Шевченко М.А, Прокарьева Е.В., Иванова Р.А.

В присутствии Даниловой Е.Ю, Реентюстовой Т.Е

составили настоящий проверочный лист о том, что «04» марта 2025 г. в 1 смену, на 4 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	96	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	536	г
Общая масса несъеденной пищи	2	кг
Индекс несъедаемости	4	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Проверка показала, что:
- питание соответствует требованиям здорового питания;
- санитарно-техническое состояние обеденного

зала в порядке;
- в меню отсутствуют запрещенные продукты;
- имеется журнал бракеража
- все порции соответствуют нормам, блюда приготовлены в соотв-ии с санитарными нормами и требованиями.

Подписи членов комиссии: Н.А Загорулько, С.Б. Достовалова, Е.А. Городилова, В.Ф. Аникутова, Е.Ю. Трофимова, Р.А. Иванова, И.А. Шевченко, А.В. Гаврилева

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: Н.А. Загорулько

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «04» 03 2025 (указывается дата).

Расчет коэффициента несъедаемости[2]

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:

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

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.