

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ №5
по проведению общественного контроля в школьной столовой
Муниципального автономного образовательного учреждения «Гимназия

№1»

(наименование образовательной организации)
 (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Ивочкина И.В.- ответственная за организацию питания

Члены комиссии Букина И.В.- член комиссии, повар - поварша

Любушкина И.В.- член комиссии, дача овощей на Р.Р.

Ковальчукова Е.В.- член комиссии, учитель нач. классов

В присутствии адм. работника Тучинской Е.Н.

составили настоящий проверочный лист о том, что «17» декабря 2025г. в I смену, на 2 перемена проведено мероприятие общественного контроля за питанием обучающихся.

| ВОПРОС | Да | Нет |
|---|------|-----|
| 1)Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации? | ✓ | |
| 2)Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)? | ✓ | |
| 3)Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой? | ✓ | |
| 4)Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? | ✓ | |
| 5)Все ли дети моют руки перед едой? | ✓ | |
| 6)Все ли дети едят сидя? | ✓ | |
| 7)Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)? | ✓ | |
| 8)Есть ли замечания по чистоте посуды? | ✓ | |
| 9)Есть ли замечания по чистоте столов? | ✓ | |
| 10)Есть ли замечания к сервировке столов? | ✓ | |
| 11)Теплые ли блюда выдаются детям? | ✓ | |
| 12)Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)? | ✓ | |
| 13)Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)? | ✓ | |
| Число детей, питающихся на данной перемене | 144 | чел |
| Масса всех блюд на одного ребенка по меню | 515 | г |
| Общая масса несъеденной пищи | 2,5 | кг |
| Индекс несъедаемости | 9,44 | % |

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

- Установить систему подсчета
- Признать работу по организованному питанию удовлетворительной

Подписи членов комиссии:

Монюкова Н.В.
Лободчикова И.В.

Гусев Геннадьевич М.С
Буреева Т.В.
Абдукрасимова Е.Д.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Директор МАОУ «Гимназия №1»

Иликаева Г.З.

Результаты общественного контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «11» января 2025г. (указывается дата).

Расчет коэффициента несъедаемости

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.