

## ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ №3

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МАДОУ „Феенчуков № 1“

(наименование образовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Кирющенко Н.В. - отв. р. орд-то лей-

Члены комиссии Мокин О.П. - членст. рое. об-ти  
Жигалев Г.С. - членст. рое. обу-ще, город Д.Г.  
 членст. рое. оби-ти Макарова З.Т. - членст. рое.  
обу-ще, Рузанов А.А. - членст. рое. оби-ти  
Бонко О.В. - членст. рое. оби-ти

В присутствии говара Турсовой Л.А.

составили настоящий проверочный лист о том, что «17 наряд  
2013 г. в I смену, на 2 перемена проведено мероприятие родительского  
 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	163	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	570	г
Общая масса несъеденной пищи	10	кг
Индекс несъедаемости	10,7	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

- рассмотреть вопрос о внесении в меню позиции "Рыба тушёная в том. с овощами на компоте" под № 3
- изложить возможность преодоления его-ловых санитарных
- отрезанный кусок хлеба дешевле по-послед.

В целях приведения работы по организованию питания в целях улучшения её качества: Анурова Л.А. Г.Б. Г.С. Г.П. Г.Г.

Подписи членов комиссии:

Мамедова З.Н. №  
Никонова Т.С. №  
Бородина Г.Т. №

Курчукова Н.В. №  
Рудникова Г.А. №  
Бойко О.В. №

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Директор МАОУ "Гимназия №1"  
Чечкаев Г.З. - №

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «17» 11 2023г. (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 вос требованности 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.