ys. Tymenenea, 62 A

## ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

## по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 17 г. Новотроицка» (наименование образовательной организации) (основания)

Комиссия в составе:		
Председатель комиссии Бердиикова У.В.		
Члены комиссии Курошива О.В.		
Rogergnal S.T.		
Musiera O.T.		
В присутствии коривый В.С родитичей		
составили настоящий проверочный лист о том, что « 24 » келеф	Zel.	
перемене проведено мероприятие родите	эльск	ОГО
контроля за питанием обучающихся.		
ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций	-	
двухнедельному меню, утвержденному руководителем	I	
общеобразовательной организации?	1	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального	,	
подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия,	,	V
фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией,		1
муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		-
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	v	
Все ли дети моют руки перед едой?	v	
Все ли дети едят сидя?	2	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	V	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		
Есть ли замечания по чистоте столов?		V
Есть ли замечания к сервировке столов?	-	V
Теплые ли блюда выдаются детям?	L	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде	V	
(халат, головной убор)?		
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное		1/
питание (через оуфет или линию раздачи)?		
Число детей, питающихся на данной перемене	60	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	515	Γ
Общая масса несъеденной пищи	20	КГ
Индекс несъедаемости	66	0/0

На основании проведенного	мероприятия Комиссия рекомендует:
Подписи членов комиссии:	M   Sepancerola 13. Inf   Togayras A. Rol Formula B. 6. Ucloura Mestura I Consula De Con
Со справкой ознакомлен зак	онный представитель юридического лица
общеобразовательной орган	изации:
Результаты родительского к здоровья» - « <u>24</u> » <u>11</u> 20	онтроля внесены в ПС «Мониторинг питания и $023$ г. (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:

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

## 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.