**Проверочный лист**

**по проведению родительского контроля**

**в школьной столовой МКОУ «Чашинская СОШ им. И.А. Малышева»**

Родители в составе:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_составили настоящий проверочный лист о том, что «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ г. проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

Время проверки:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вопросы** | **Ответ** | |
| **Да** | **Нет** |
|  | Соответствуют ли реализуемые блюда заявленному утвержденному меню? |  |  |
|  | Соответствуют ли объемы порций заявленному меню? |  |  |
|  | Соответствует ли температура горячего блюда на линии раздачи (горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°С, холодные напитки - не выше 14°С) |  |  |
| Температура 1 блюда - |  |  |
| Температура 2 блюда - |  |  |
| Температура 3 блюда - |  |  |
|  | Есть ли замечания по чистоте посуды? |  |  |
|  | Есть ли замечания по чистоте столов? |  |  |
|  | Есть ли замечания к сервировке столов? |  |  |
|  | Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде? |  |  |
|  | Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? |  |  |
|  | Все ли дети моют руки перед едой? |  |  |
|  | Число детей, питающихся на сегодняшний день в столовой |  |  |
|  | Масса всех блюд на одного ребенка по меню |  |  |
|  | Общая масса несъеденной пищи |  |  |
|  | Индекс несъедаемости |  |  |

**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:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | масса остатков (в кг) |  |
| *Коэффициент несъедаемости* | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \*100% |
|  | масса выданных блюд (в кг) |  |

***Интерпретация результатов:***

*До 10 % - оптимально;*

*10 - 30 % - зона «риска», требует пристального контроля организации 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*

**Результат проведенного мероприятия родительского контроля питания обучающихся**: питание соответствует всем требованиям/ не соответствует всем требованиям.

**Подписи членов родительского контроля:**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

(подпись) (расшифровка подписи)

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

(подпись) (расшифровка подписи)

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

(подпись) (расшифровка подписи)