

Проверочный лист
по проведению родительского контроля
в школьной столовой МКОУ «Чашинская СОШ им. И.А. Малышева»

Родители в составе: Друбочинская Е.В. (Имя)
Черепанова Т.Т. (Имя), Гавришова А.А.
 составили настоящий проверочный лист о том, что «19» января 2023 г. проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

№ п/п	Вопросы	Ответ	
		Да	Нет
1.	Соответствуют ли реализуемые блюда заявленному утвержденному меню?	✓	
2.	Соответствуют ли объемы порций заявленному меню?	✓	
3.	Соответствует ли температура горячего блюда на линии раздачи (горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные напитки - не выше 14°C)	✓	
4.	Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
5.	Есть ли замечания по чистоте столов?		✓
6.	Есть ли замечания к сервировке столов?		✓
7.	Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде?	✓	
8.	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
9.	Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
10.	Число детей, питающихся на сегодняшний день в столовой	103	
11.	Масса всех блюд на одного ребенка по меню	850	
12.	Общая масса несъеденной пищи	9,5 кг	
13.	Индекс несъедаемости	10,8%	

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 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:

Е.В. Друбочинская (подпись) Друбочинская Е.В. (расшифровка подписи)

Т.Т. Черепанова (подпись) Черепанова Т.Т. (расшифровка подписи)

А.А. Гавришова (подпись) Гавришова А.А. (расшифровка подписи)

**Проверочный лист
по проведению родительского контроля**

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

Родители в составе: Косачева Елизавета Александровна / 2107

составили настоящий проверочный лист о том, что «86» 01 2023 г. проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

12ч. 20 мин.

№ п/п	Вопросы	Ответ	
		Да	Нет
1.	Соответствуют ли реализуемые блюда заявленному утвержденному меню?	✓	
2.	Соответствуют ли объемы порций заявленному меню?	✓	
3.	Соответствует ли температура горячего блюда на линии раздачи (горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные напитки - не выше 14°C)		
	Температура 1 блюда	75°	
	Температура 2 блюда	49,1°	
	Температура 3 блюда	14°	
4.	Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
5.	Есть ли замечания по чистоте столов?		✓
6.	Есть ли замечания к сервировке столов?		✓
7.	Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде?	✓	
8.	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
9.	Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
10.	Число детей, питающихся на сегодняшний день в столовой	88	
11.	Масса всех блюд на одного ребенка по меню	465	
12.	Общая масса несъеденной пищи	6,5кг	
13.	Индекс несъедаемости	9,6%	

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 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:

Косачева (подпись) Косачева (расшифровка подписи)

_____ (подпись) _____ (расшифровка подписи)

_____ (подпись) _____ (расшифровка подписи)

**Проверочный лист
по проведению родительского контроля
в школьной столовой МКОУ «Чашинская СОШ им. И.А. Малышева»**

Родители в составе: Талупова Марина Алексеевна и Ложинова Оксана Викторовна (4а и 4б классы)

составили настоящий проверочный лист о том, что «8» февраля 2023 г. проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

№ п/п	Вопросы	Ответ	
		Да	Нет
1.	Соответствуют ли реализуемые блюда заявленному утвержденному меню?	+	
2.	Соответствуют ли объемы порций заявленному меню?	+	
3.	Соответствует ли температура горячего блюда на линии раздачи (горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные напитки - не выше 14°C)	+	
	Температура 1 блюда 75°C		
	Температура 2 блюда 65°C		
	Температура 3 блюда 14°C		
4.	Есть ли замечания по чистоте посуды?		+
5.	Есть ли замечания по чистоте столов?		+
6.	Есть ли замечания к сервировке столов?		+
7.	Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде?	+	
8.	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	+	
9.	Все ли дети моют руки перед едой?	+	
10.	Число детей, питающихся на сегодняшний день в столовой	89	
11.	Масса всех блюд на одного ребенка по меню	713	
12.	Общая масса несъеденной пищи	6,5 кг	
13.	Индекс несъедаемости	10,2%	

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 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:

Талупова Талупова М.О.

(подпись) (расшифровка подписи)

Ложинова Ложинова О.В.

(подпись) (расшифровка подписи)

(подпись) (расшифровка подписи)

Проверочный лист
по проведению родительского контроля
в школьной столовой МКОУ «Чашинская СОШ им. И.А. Малышева»

Родители в составе: Антонова Т.В. 2а, Замятина Е.В. 3Б

составили настоящий проверочный лист о том, что «17» 03 2023 г. проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

Время проверки: 12.20

№ п/п	Вопросы	Ответ	
		Да	Нет
1.	Соответствуют ли реализуемые блюда заявленному утвержденному меню?	+	
2.	Соответствуют ли объемы порций заявленному меню?	+	
3.	Соответствует ли температура горячего блюда на линии раздачи (горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные напитки - не выше 14°C)		
	Температура 1 блюда - <u>77°C</u>	+	
	Температура 2 блюда - <u>66°C</u>	+	
	Температура 3 блюда - <u>20°C</u>		+
4.	Есть ли замечания по чистоте посуды?		+
5.	Есть ли замечания по чистоте столов?		+
6.	Есть ли замечания к сервировке столов?		+
7.	Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде?	+	
8.	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	+	
9.	Все ли дети моют руки перед едой?	+	
10.	Число детей, питающихся на сегодняшний день в столовой	<u>99</u>	
11.	Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>905</u>	
12.	Общая масса несъеденной пищи	<u>7кг.</u>	
13.	Индекс несъедаемости	<u>7,8%</u>	

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 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:

Ант Антонова Т.В.

(подпись) (расшифровка подписи)

Зам Замятина Е.В.

(подпись) (расшифровка подписи)

(подпись) (расшифровка подписи)

Проверочный лист
по проведению родительского контроля
в школьной столовой МКОУ «Чашинская СОШ им. И.А. Малышева»

Родители в составе: Суринной Е.В., Рыбаковой М.И., Черепанова Л.Т.

составили настоящий проверочный лист о том, что «07» апрель 2023 г. проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

12. 20 мин.

№ п/п	Вопросы	Ответ	
		Да	Нет
1.	Соответствуют ли реализуемые блюда заявленному утвержденному меню?	+	
2.	Соответствуют ли объемы порций заявленному меню?	+	
3.	Соответствует ли температура горячего блюда на линии раздачи (горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные напитки - не выше 14°C)		
	Температура 1 блюда 76°	+	
	Температура 2 блюда 65°	+	
	Температура 3 блюда 12°	+	
4.	Есть ли замечания по чистоте посуды?		+
5.	Есть ли замечания по чистоте столов?		+
6.	Есть ли замечания к сервировке столов?		+
7.	Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде?	+	
8.	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	+	
9.	Все ли дети моют руки перед едой?	+	
10.	Число детей, питающихся на сегодняшний день в столовой	107	
11.	Масса всех блюд на одного ребенка по меню	773	
12.	Общая масса несъеденной пищи	7,5 кг	
13.	Индекс несъедаемости	9%	

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 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:

Суринная Е.В.
 (подпись) (расшифровка подписи)

Рыбакова М.И.
 (подпись) (расшифровка подписи)

Черепанова Л.Т.
 (подпись) (расшифровка подписи)

Проверочный лист
по проведению родительского контроля
в школьной столовой МКОУ «Чашинская СОШ им. И.А. Малышева»

Родители в составе: Цыбрий Т. В. и Шенцова С. С. 2а кл.

составили настоящий проверочный лист о том, что «14» апреля 20 23 г. проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

Время проверки: 12.20

№ п/п	Вопросы	Ответ	
		Да	Нет
1.	Соответствуют ли реализуемые блюда заявленному утвержденному меню?	✓	
2.	Соответствуют ли объемы порций заявленному меню?	✓	
3.	Соответствует ли температура горячего блюда на линии раздачи (горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные напитки - не выше 14°C)		
	Температура 1 блюда - <u>75° C</u>	✓	
	Температура 2 блюда - <u>63° C</u>		✓
	Температура 3 блюда - <u>32° C</u>		✓
4.	Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
5.	Есть ли замечания по чистоте столов?		✓
6.	Есть ли замечания к сервировке столов?		✓
7.	Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде?	✓	
8.	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
9.	Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
10.	Число детей, питающихся на сегодняшний день в столовой	<u>103</u>	
11.	Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>658</u>	
12.	Общая масса несъеденной пищи	<u>5,5 кг</u>	
13.	Индекс несъедаемости	<u>8%</u>	

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:

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

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:

<u>Цыбрий</u>	<u>Цыбрий</u>
(подпись)	(расшифровка подписи)
<u>Шенцова</u>	<u>Шенцова</u>
(подпись)	(расшифровка подписи)
_____	_____
(подпись)	(расшифровка подписи)

**Проверочный лист
по проведению родительского контроля
в школьной столовой МКОУ «Чашинская СОШ им. И.А. Малышева»**

Родители в составе: Антонова Т.В. 2а км., Нобак А.В. 3а

составили настоящий проверочный лист о том, что «18» апреля 2023 г. проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

Время проверки: 12.20

№ п/п	Вопросы	Ответ	
		Да	Нет
1.	Соответствуют ли реализуемые блюда заявленному утвержденному меню?	+	
2.	Соответствуют ли объемы порций заявленному меню?	+	
3.	Соответствует ли температура горячего блюда на линии раздачи (горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные напитки - не выше 14°C)		
	Температура 1 блюда - 76°	+	
	Температура 2 блюда - 65°	+	
	Температура 3 блюда - 20°		+
4.	Есть ли замечания по чистоте посуды?		+
5.	Есть ли замечания по чистоте столов?		+
6.	Есть ли замечания к сервировке столов?		+
7.	Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде?	+	
8.	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	+	
9.	Все ли дети моют руки перед едой?	+	
10.	Число детей, питающихся на сегодняшний день в столовой	100	
11.	Масса всех блюд на одного ребенка по меню	773	
12.	Общая масса несъеденной пищи	6102	
13.	Индекс несъедаемости	78%	

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:

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

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:

Антонова Т.В. Антонова Т.В.

(подпись) (расшифровка подписи)

Нобак А.В. Нобак А.В.

(подпись) (расшифровка подписи)

(подпись) (расшифровка подписи)

Проверочный лист
по проведению родительского контроля
в школьной столовой МКОУ «Чашинская СОШ им. И.А. Малышева»

Родители в составе: Чирранова М.В за, Артемович В.Ж. 4Б

составили настоящий проверочный лист о том, что «26» апреля 2023 г. проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

Время проверки: 12.20

№ п/п	Вопросы	Ответ	
		Да	Нет
1.	Соответствуют ли реализуемые блюда заявленному утвержденному меню?	+	
2.	Соответствуют ли объемы порций заявленному меню?	+	
3.	Соответствует ли температура горячего блюда на линии раздачи (горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные напитки - не выше 14°C)		
	Температура 1 блюда - <u>75°</u>	+	
	Температура 2 блюда - <u>65°</u>	+	
	Температура 3 блюда - <u>14°</u>	+	
4.	Есть ли замечания по чистоте посуды?		+
5.	Есть ли замечания по чистоте столов?		+
6.	Есть ли замечания к сервировке столов?	+	→
7.	Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде?	+	
8.	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	+	
9.	Все ли дети моют руки перед едой?	+	
10.	Число детей, питающихся на сегодняшний день в столовой	<u>99</u>	
11.	Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>818</u>	
12.	Общая масса несъеденной пищи	<u>5,5 кг.</u>	
13.	Индекс несъедаемости	<u>6,7%</u>	

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 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:

Чирранова М.В. (подпись) Чирранова М.В. (расшифровка подписи)

Артемович В.Ж. (подпись) Артемович В.Ж. (расшифровка подписи)

(подпись) (расшифровка подписи)

Проверочный лист
по проведению родительского контроля
в школьной столовой МКОУ «Чашинская СОШ им. И.А. Малышева»

Родители в составе: Артемовых Е. Н. 2б класс Чашинова А. А. 4б

составили настоящий проверочный лист о том, что « 5 » мая 20 23 г. проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

Время проверки: 12:20

№ п/п	Вопросы	Ответ	
		Да	Нет
1.	Соответствуют ли реализуемые блюда заявленному утвержденному меню?	✓	
2.	Соответствуют ли объемы порций заявленному меню?	✓	
3.	Соответствует ли температура горячего блюда на линии раздачи (горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные напитки - не выше 14°C)		
	Температура 1 блюда - <u>78°</u>	✓	
	Температура 2 блюда - <u>64°</u>		✓
	Температура 3 блюда - <u>14°</u>	✓	
4.	Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
5.	Есть ли замечания по чистоте столов?		✓
6.	Есть ли замечания к сервировке столов?		✓
7.	Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде?	✓	
8.	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
9.	Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
10.	Число детей, питающихся на сегодняшний день в столовой	<u>108</u>	
11.	Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>748</u>	
12.	Общая масса несъеденной пищи	<u>7,5 кг</u>	
13.	Индекс несъедаемости	<u>9,2%</u>	

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:

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

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:

Артемовых Е. Н. (подпись) Артемовых Е. Н. (расшифровка подписи)
Чашинова А. А. (подпись) Чашинова А. А. (расшифровка подписи)

(подпись) (расшифровка подписи)

Проверочный лист

по проведению родительского контроля

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

Родители в составе: Файтлова А.А. 45 кл., Курганова М.Н. 2а кл.

составили настоящий проверочный лист о том, что «11» мая 20 23 г. проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

Время проверки: 12.20

№ п/п	Вопросы	Ответ	
		Да	Нет
1.	Соответствуют ли реализуемые блюда заявленному утвержденному меню?	+	
2.	Соответствуют ли объемы порций заявленному меню?	+	
3.	Соответствует ли температура горячего блюда на линии раздачи (горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные напитки - не выше 14°C)		
	Температура 1 блюда - <u>76°C.</u>	+	
	Температура 2 блюда - <u>66°C</u>	+	
	Температура 3 блюда - <u>12°C</u>	+	
4.	Есть ли замечания по чистоте посуды?		+
5.	Есть ли замечания по чистоте столов?		+
6.	Есть ли замечания к сервировке столов?		+
7.	Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде?	+	
8.	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	+	
9.	Все ли дети моют руки перед едой?	+	
10.	Число детей, питающихся на сегодняшний день в столовой	<u>109</u>	
11.	Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>668</u>	
12.	Общая масса несъеденной пищи	<u>8 кг</u>	
13.	Индекс несъедаемости	<u>10,9%</u>	

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 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:

Файтлова А.А.

(подпись) (расшифровка подписи)

Курганова М.Н.

(подпись) (расшифровка подписи)

(подпись) (расшифровка подписи)

Проверочный лист
по проведению родительского контроля
в школьной столовой МКОУ «Чашинская СОШ им. И.А. Малышева»

Родители в составе: Раимова А.А. Чбыл., Тилева Н.В.

составили настоящий проверочный лист о том, что «16» мая 20 23 г. проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

Время проверки: 12.20

№ п/п	Вопросы	Ответ	
		Да	Нет
1.	Соответствуют ли реализуемые блюда заявленному утвержденному меню?	+	
2.	Соответствуют ли объемы порций заявленному меню?	+	
3.	Соответствует ли температура горячего блюда на линии раздачи (горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные напитки - не выше 14°C)		
	Температура 1 блюда - <u>75°C</u>	+	
	Температура 2 блюда - <u>64°C</u>		+
	Температура 3 блюда - <u>12°C</u>	+	
4.	Есть ли замечания по чистоте посуды?		+
5.	Есть ли замечания по чистоте столов?		+
6.	Есть ли замечания к сервировке столов?		+
7.	Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде?	+	
8.	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	+	
9.	Все ли дети моют руки перед едой?	+	
10.	Число детей, питающихся на сегодняшний день в столовой	<u>97</u>	
11.	Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>1040</u>	
12.	Общая масса несъеденной пищи	<u>8кг.</u>	
13.	Индекс несъедаемости	<u>7,9%</u>	

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 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:

Раимова А.А.

(подпись) (расшифровка подписи)

Тилева Н.В.

(подпись) (расшифровка подписи)

(подпись) (расшифровка подписи)