

Проверочный лист

по проведению родительского контроля

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

Родители в составе: Антоновой Т.В (З.а.), Дубровиной Н.Ю.

составили настоящий проверочный лист о том, что «21» сентября 2023 г. проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

Время проверки: 11,55

№ 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°</u>	+	
	Температура 2 блюда - <u>69°</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>101</u>	
11.	Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>440</u>	
12.	Общая масса несъеденной пищи	<u>5,5 кг</u>	
13.	Индекс несъедаемости	<u>7,3%</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:

Ант Антонова Т.В
(подпись) (расшифровка подписи)

Дуб Дубровина Н.Ю.
(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: Артемовых Елены Николаевны и Жандаковой Анны
Анатольевны (3Б класс)

составили настоящий проверочный лист о том, что «14» сентября 2023 г. проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

Время проверки: 11.55

№ 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>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>98</u>	
11.	Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>668</u>	
12.	Общая масса несъеденной пищи	<u>6 кг.</u>	
13.	Индекс несъедаемости	<u>91%</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:

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

Жандакова А.А. (подпись) Жандакова А.А. (расшифровка подписи)

_____ (подпись) _____ (расшифровка подписи)

_____ (подпись) _____ (расшифровка подписи)