проверочный лист

по проведению родительского контроля в школьной столовог	И
Со ко ис иского (наименование образовательной организации)	
(основания)	
Комиссия в составе: 3 мец	
Председатель комиссии Мунеских Мотьмо Унек	lau
Члены комиссии ОМИПЯЙОЕРГЕНООЙ Н. Я	· · ·
Thursacoba 1 °C. C.	
illeureura H.E.	
В поменти Полемиров образания выпраменть	064
В присутствии Усивенией Матьерия Видоний	al
проверочный лист о том, что « »	y.
20/3 г. в / смену, на гремене проведено мероприятие родител	III.CK(
контроля за питанием обучающихся.	IDCK
ВОПРОС	Да
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций,	Za
двухнедельному меню, утвержденному руководителем	V
общеобразовательной организации?	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального	
подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия,	
фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?	
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией,	
муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	8
Все ли дети моют руки перед едой?	V
Все ли дети едят сидя?	V
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	V
Есть ли замечания по чистоте посуды?	
Есть ли замечания по чистоте столов?	
Есть ли замечания к сервировке столов?	
Теплые ли блюда выдаются детям?	V
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде	
(халат, головной убор)?	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное	
питание (через буфет или линию раздачи)?	
Число детей, питающихся на дапной перемене	23
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	510
Общая масса несъеденной пищи	10

companyoboms a	иданисть биод ретьши
	V V
одписи членов комиссии	: Atum The flue
о справкой ознакомлен за	аконный представитель юридического лица
щеобразовательной орга	низации:
Thursener III &	08/2
зультаты родительского оровья» - «25 » 12	контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и 202 3 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:

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.