

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой
МАОУ СОШ № 17

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Мильникова Л.Ю.

Члены комиссии: Траев Е.Б.

В присутствии Антоновой О.Ф., зам. дир по УР

Составили настоящий проверочный лист о том, что «22» 03 2023 г. в 1 смену, на 2 перемене проведено мероприятие контроля за питанием обучающихся.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) да	
	Б) нет	нет
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	нет
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	нет
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Вывлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	нет
16	Вывлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	нет
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	нет
18	Число детей, питающихся на данной перемене.	109.
19	Масса всех блюд на одного ребенка по меню.	520 гр.
20	Общая масса несъеденной пищи.	13 кг.
21	Индекс несъедаемости.	22%.

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Включить в повестки дня родительских собраний тему для обсуждения правильного/здорового питания детей.

Проводить регулярные просветительские беседы с детьми на тему пользы разнообразного питания.

Подписи членов комиссии:

Мошар / Мошеникова М.Ю.

(Трапезин Е.В.)

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица образовательной организации _____

С.М. Жукова

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:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{Масса остатков (кг)}}{\text{Масса выданных блюд (кг)}} \times 100\%$$

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

Итого баллов: 0,5 из 1,0 (50%)

№	Вопрос	Ответ
1	Существует ли в организации меню?	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации
2	Существует ли специальное меню для ознакомления родителей и детей?	А) да
3	Существует ли специальное меню в учебном для ознакомления родителей и детей?	А) да
4	В меню отсутствуют дублирующие блюда?	А) да, во всем диапазоне
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	А) да, во всем диапазоне
6	Содержатся ли в меню блюда, приготовленные промышленным способом, реализуемые организацией?	А) да
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы брокерской комиссии?	А) да
8	Оформлены ли карты предоставления блюд питания для оформления заказа?	А) да
9	Выявлялись ли факты по закупке и реализации блюд и продуктов по результатам работы брокерской комиссии (за период не менее месяца)?	А) да
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия)?	А) да
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	А) да
12	Качественно ли проводятся уборки помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	А) да