проверочный лист

по проведению родительского контроля в школьной столовой омону сом в да объем в да объем

- INOTIS WIN NOT E CHERCA		
(наименование образовательной организации) (основания)		
Комиссия в составе: 3 ченовек		
Председатель комиссии <u>Муроголеба С. НО.</u>		
Члены комиссии <u>Сорудаева Н.Г., Духненно И.А.</u>		
		_
В присутствии директора шистог Куштер СВ.	4	
UT Degenebour A.S.		
составили настоящий проверочный лист о том, что «15» дексебу	har	
20 / $_3$ г. в $\underline{\mathcal{I}}$ смену, на $\underline{\mathcal{I}}$ перемене проведено мероприятие родител	льско	ОГО
контроля за питанием обучающихся.		
ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельно-	1	,
му меню, утвержденному руководителем общеобразовательной	+	
организации?		
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального под-		
хода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия,		+
фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией,		L
муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	8	7
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	+	
Все ли дети моют руки перед едой?	+	,
Все ли дети едят сидя?	+	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	+	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		+
Есть ли замечания по чистоте столов?		+
Есть ли замечания к сервировке столов?		+
Теплые ли блюда выдаются детям?	+	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (ха-	1	
лат, головной убор)?	7	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное пита-		
ние (через буфет или линию раздачи)?		1
Число детей, питающихся на данной перемене	271	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	530	Γ
Общая масса несъеденной пищи	3	КГ
Индекс несъедаемости	4.	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:
Придерниваться экспертного меню.
The state of the s
ELECTION OF THE PARTY OF THE PA
OD AND ON NO.
Подписи членов комиссии: Ден
Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - « <u>15</u> » <i>декабы</i> 2023г. (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:

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

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.