Приложение 3

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой

_____
(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:
Председатель комиссии _____
Члены комиссии Томина Галина
_____
_____
_____
_____

В присутствии _____
_____

составили настоящий проверочный лист о том, что «___» _____ 20__г. в _____ смену, на _____ перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем 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?	√	
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 (халат, головной убор)?	√	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		
Число детей, питающихся на данной перемене		чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню		г
Общая масса несъеденной пищи		кг
Индекс несъедаемости		%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:
Пробовала завтрак (ячневая молочная каша, бутерброд с джемом и чай) всё очень вкусно, подаётся детям тёплая порции достаточно чтобы ребёнок наелся

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «16» 12 2022г. (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:

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

Интерпретация результатов:

До 10 % - оптимально;

10 - 30 % - зона «риска», требует пристального контроля 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.