

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

ГБОУ СОШ № 591 Невского района Санкт-Петербурга

(наименование образовательной организации)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Васильева А.П. зам. дир-ра по ТБР

Члены комиссии Сорокина Е.А. зав. группой

Корсаков Е.А. зам. зав. группой
Левинская Т.В. зам. зав. группой

В присутствии школьного представителя Корсаков Е.А.

оставили настоящий проверочный лист о том, что «15» июня
2023 г. в 1 смену, на 1 перемене проведено мероприятие родительского
контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	ДА	НЕТ
Соответствует ли фактическое двухнедельному меню 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	74	
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	510г	
Общая масса несъеденной пищи	3,7кг	
Индекс несъедаемости	9,8	

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

учитывать в работе текущие потребности обучающихся относительно ассортимента продукции (хлебобулочные изделия, десерты, качество предоставляемых и реализуемых блюд, напитки, перекуры).

звонки в школу об уровне качества блюд соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам и требованиям. Контролировать качество пищи.

Подписи членов комиссии: Васильева А.П.

Сорокина Е.А.

Левинская Т.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Карасёва А.А.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «18» 12, 2023 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:

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

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.

$$10,5 + 26 + 27 = 74$$

Вес заготовки 0,510 гр.
Общий вес 37,74.
Масса остатков 3,7

$$\frac{3,7}{37,74} * 100 = 9,8 \quad (20\% \text{ и менее}).$$