

Проверочный лист

по проведению родительского контроля

в школьной столовой МКОУ «Ягоднинская СОШ им. Петрякова В.М.»

Родители в составе: Коргокиной Ольги Владимировны, Бизбородовой Надежды Владимировны, Мазмиковой Любови Александровны

составили настоящий проверочный лист о том, что «25» сентября 2023 г. проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

Время проверки: 10³⁰

№ п/п	Вопросы	Ответ	
		Да	Нет
1.	Соответствуют ли реализуемые блюда заявленному утвержденному меню?	✓	
2.	Соответствуют ли объемы порций заявленному меню?	✓	
3.	Соответствует ли температура горячего блюда на линии раздачи (горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные напитки - не выше 14°C)	✓	
	Температура 1 блюда -	75	
	Температура 2 блюда -	65	
	Температура 3 блюда -	14	
4.	Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
5.	Есть ли замечания по чистоте столов?		✓
6.	Есть ли замечания к сервировке столов?		✓
7.	Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде?	✓	
8.	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
9.	Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
10.	Число детей, питающихся на сегодняшний день в столовой	42	
11.	Масса всех блюд на одного ребенка по меню	700	
12.	Общая масса несъеденной пищи	5	
13.	Индекс несъедаемости	0,7	

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

Интерпретация результатов:

До 10 % - оптимально;

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

Результат проведенного мероприятия родительского контроля питания обучающихся: питание соответствует всем требованиям/ не соответствует всем требованиям.

Подписи членов родительского контроля:

<u>[Подпись]</u>	<u>Коргокина О.В</u>
(подпись)	(расшифровка подписи)
<u>[Подпись]</u>	<u>Бизбородова Н.В</u>
(подпись)	(расшифровка подписи)
<u>[Подпись]</u>	<u>Мазмикова Л.А</u>
(подпись)	(расшифровка подписи)