

ЧЕК-ЛИСТ
родительского контроля организации питания обучающихся
МБОУ СОШ №2 г. Советский

Дата проведения родительского контроля: 17.12 2024 г. Время: 10.40.

Комиссия родительского контроля в составе:

председатель комиссии: Березина СВ.

члены комиссии:

1. Березина С.Ю

2. Клякова Р.И.

3. Максимова Э.А.

провели проверку организации питания обучающихся в школьной столовой.

В ходе проверки установлено: питание 9кл. инд. иск. 4

№ п/п	Рассматриваемые комиссией вопросы	да	нет
1.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	✓	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	✓	
3.	Обновляется ли в ежедневном режиме меню на официальном сайте?	✓	
4.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?		✓
5.	Сотрудниками столовой соблюдаются санитарно-гигиенические требования при работе в столовой (наличие специальной одежды)?	✓	
6.	Имеется ли положение об организации горячего питания?	✓	
7.	Есть ли в школе приказ о бракеражной комиссии?	✓	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	✓	
9.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
10.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	✓	
11.	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	✓	✓
12.	Соответствуют ли порции весовой норме (возрастной потребности)?	✓	
13.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓	
14.	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
15.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, электросушилкам)?	✓	
16.	Имеются ли сколы на посуде?		✓
Число детей, питающихся на перемене:		<u>203</u>	чел.
Масса всех блюд на 1 ребенка по меню:		<u>665</u>	г.
Общая масса несъеденной пищи:		<u>13,6</u>	кг.
Индекс несъедаемости:		<u>20</u>	%

Замечания: отсутствуют

Выводы: Улучшился процесс, поощряется меню
в食堂е, это важно, особенно меню
разнообразия, разнообразия, разнообразия

Подпись членов комиссии:

[Подпись] | В.И. Арбузова
[Подпись] | В.И. Шибан
[Подпись] | В.И. Мансурова

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 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. Необходимо взвесить всю несъеденную за прием пищи еду и разделить на массу выданной в перемену еды (для этого необходимо уточнить сколько детей получают организованное питание, затем полученную величину умножить на суммарную массу блюд, выдаваемых на одного ребенка в данный день с учетом фактического меню) и умножить на 100%.

Методика расчета:

$$\text{коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (кг)}}{\text{масса выданных блюд (кг)}} \cdot 100\% = \frac{13,6}{136} \cdot 100\% = 10\% = \text{опт.}$$

Интерпретация результата:

До 10% - оптимально;

От 10 до 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.