

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ "СОШ №17"

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Зюкова С.А. - социальный педагог

Члены комиссии Зюграбян И.О., Ринамова Е.В.

В присутствии директора школы Висковой Е.Ю.,
буфетчицы Постниковой Д.В.

составили настоящий проверочный лист о том, что
«10» октября 2024г. в II смену, на 1 перемене проведено мероприятие

родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	да	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?	да	едят вместе со всеми
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	да	
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	да	
Все ли дети моют руки перед едой?	да	
Все ли дети едят сидя?	да	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	да	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		нет
Есть ли замечания по чистоте столов?		нет
Есть ли замечания к сервировке столов?		нет
Теплые ли блюда выдаются детям?	да	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	да	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?	да	
Число детей, питающихся на данной перемене	58	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	509	г
Общая масса несъеденной пищи	29522 общ/ост ≈ 2	кг
Индекс несъедаемости	8,3	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Питаться поменьше, меньше, порции больше
достаточно для приема пищи, кроме детей любят,
но рыбки комментируют едят плохо.

Комментарий пока не может комментировать рыбки
комментарий на что-либо другое.

Подписи членов комиссии:



Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации: _____

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» -
«10» 10 2024 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:

Коэффициент 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.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ по проведению родительского контроля в школьной столовой

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии _____

Члены комиссии Соц. педагог Звонова Е.А.,
зам. дир. по ВР Кальдяева Н.В. члена родительского
комитета: Селешко Ю.Н., Атаман М.В.

В присутствии директора школы Вилковой Е.Ю.

составили настоящий проверочный лист о том, что

« 1 » октября 2022г. в 1 смену, на 2 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)?	нет	заявок
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	нет	заявок
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	+	
Все ли дети моют руки перед едой?	+	
Все ли дети едят сидя?	+	
Все ли дети успевают поест за перемену (хватает ли им времени)?	+	пошли
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)?	+	отрицательная
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		+
Число детей, питающихся на данной перемене	58	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	52,2	г
Общая масса несъеденной пищи	~3,000	кг
Индекс несъедаемости	~10	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

*Несколько тарелок попавших со скамьи,
заменить тарелки на целые*

Подписи членов комиссии:

Атлан Суф Ханс-Вир

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации: _____

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» -
«__» _____ 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:

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

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.

Проверочный лист

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОАУ «Средняя общеобразовательная школа №17»

Комиссия в составе Соловьева Ю.Н., Зогрибаев К.И. - члены
род. контроля; Звонкова Е.А - отв. по питанию,
Жукова М.А - зам. по УВР.

В присутствии директора школы Вихровой Е.Ю

Составили настоящий проверочный лист о том, что « 3 » сентября 202 гг
 в 1 смену, на 2 перемене проведено мероприятие родительского контроля за
 питанием обучающихся.

№п/п	Вопрос	ДА	НЕ
1	Соответствует ли фактическое меню, объёмы порции, типовому меню, утверждённому руководителем общеобразовательной организации?	да	
2	Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сах. диабет, целиакия, муковисцидоз, фенилкетонурия, пищевая аллергия)?		нет
3	Все ли дети с сахарным диабетом, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией, пищевой аллергией питаются в столовой?		нет
4	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	да	
5	Все ли дети моют руки перед едой?	да	
6	Все ли дети едят сидя?	да	
7	Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли времени)?	да	
8	Есть ли замечания по чистоте посуды?		нет
9	Есть ли замечания по чистоте столов?		нет
10	Есть ли замечания к сервировке столов?		нет
11	Тёплые ли блюда выдаются детям?	да	
12	Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	да	
13	Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		нет
14	Число детей, питающихся на данной перемене	62.	чел
15	Масса всех блюд на одного ребенка по меню	503	г.
16	Общая масса несъеденной пищи	3 кг	кг
17	Индекс несъедаемости	9	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Рекомендаций нет. Все хорошо.
Дети + персонал все хорошо, для
них все подходит.

Подписи членов комиссии

Сул Зорбаев *Ал* Жун

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации (директор): *Ал*

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья»

« » 202 г.

Расчет индекса несъедаемости

Коэф. несъедаемости = $\frac{\text{масса остатков}}{\text{масса выданных блюд}}$ (* 100 %)

Интерпретация результатов: до 10% оптимально

Проверочный лист

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОАУ «Средняя общеобразовательная школа №17»

Комиссия в составе Жармухамбетов Р. И., Байгузели Р. И. и
и.о. дир. контроля, соуч. педагог Звездова Е. А.

В присутствии Жусупбаевой М. А.

Составили настоящий проверочный лист о том, что « 3 » сентября 2024
в 2 смену, на 1 перемене проведено мероприятие родительского контроля за
питанием обучающихся.

№п/п	Вопрос	ДА	НЕ
1	Соответствует ли фактическое меню, объёмы порции, типовому меню, утверждённому руководителем общеобразовательной организации?	+	
2	Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сах. диабет, целиакия, муковисцидоз, фенилкетонурия, пищевая аллергия)?	нет	таких
3	Все ли дети с сахарным диабетом, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией, пищевой аллергией питаются в столовой?	нет	таких
4	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	+	
5	Все ли дети моют руки перед едой?	+	
6	Все ли дети едят сидя?	+	
7	Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли времени)?	+	
8	Есть ли замечания по чистоте посуды?		+
9	Есть ли замечания по чистоте столов?		+
10	Есть ли замечания к сервировке столов?		+
11	Тёплые ли блюда выдаются детям?	+	
12	Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	+	
13	Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?	нет	
14	Число детей, питающихся на данной перемене	75	чел
15	Масса всех блюд на одного ребенка по меню	725	г.
16	Общая масса несъеденной пищи	25	кг
17	Индекс несъеданности	8,9	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Замечаний нет. Питание разнообразное,
есть салаты. Познательность с
меню, разнообразие, ценится.

Подписи членов комиссии

[Handwritten signature]

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации (директор):

[Handwritten signature]

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья»

« » 202 г.

Расчет индекса несъедаемости

Коэф. несъедаемости = $\frac{\text{масса остатков}}{\text{масса выданных блюд}}$ (* 100 %)

Интерпретация результатов: до 10% оптимально

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой

Лицей № 1, шоссе № 1714

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Жушмагалиной И.А.

Члены комиссии Амосов М.В., Соловьев Ю.В., Званова Е.А.

В присутствии социального педагога Звановой Е.А., повара - буфетчицы Торилваев Е.С.

составили настоящий проверочный лист о том, что

«10» 12 2024г. в 1 смену, на 2 перемене проведено мероприятие

родительского контроля за питанием обучающихся.

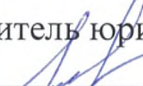
ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	+	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?	нет	также
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	нет	также
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)?	+	Буфет.
Число детей, питающихся на данной перемене	55	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	500	г
Общая масса несъеденной пищи	2500	кг
Индекс несъедаемости	96	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Рекомендаций нет.

Подписи членов комиссии:



Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: 

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «__» _____ 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:

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

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.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОАУ ссс №18 г. Скенбург

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Викрова Е.Ю.

Члены комиссии Звонова Е.А.; Димшева Д.Е.,
Берикова Е.А.

В присутствии повара Торшовой С.С., социального педагога Звоновой Е.А.

составили настоящий проверочный лист о том, что
«11» мая 2024г. в 1 смену, на 2 перемене проведено мероприятие

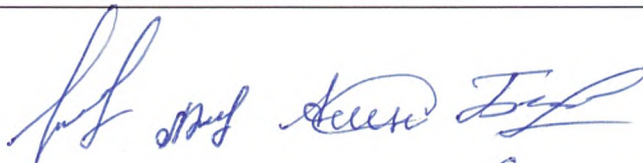
родительского контроля за питанием обучающихся.

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)?		нет детей.
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		нет детей
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	75	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	519	г
Общая масса несъеденной пищи	3100	кг
Индекс несъедаемости	97	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Замечаний нет, но в этот день не было меню из фруктов, только чай (по меню - чай фруктовой (яблоко). Было бы целесообразней, если бы давали просто яблоки.

Подписи членов комиссии:



Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: _____

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - « → » _____ 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:

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

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.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОБУ «Средняя школа №17» г. Оренбурга

(наименование образовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Жукова Елена Н. А.

Члены комиссии Соловьев Ю. И., Сидорова В. П.
Звонова Е. А. - соуч-педагог.

В присутствии директора школы Вихровой Е. Ю.,
повара-буфетчицы Торковой Е. Е.

составили настоящий проверочный лист о том, что

«19» декабря 2021г. в 2 смену, на 2 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	43	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	597	г
Общая масса несъеденной пищи	2200	кг
Индекс несъедаемости	3,8	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Рекомендации देने педагогов, чтобы не задерживали детей на перемену. (один класс 7 человек пришел позже), т.е. еда остывает.

Подписи членов комиссии:

 Сидорова

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: _____

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «___» _____ 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:

Коэффициент 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.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОАУ "СОШ №17"

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Жукова Л.А.

Члены комиссии Звакова Е.А., Соколова Ю.Н.,
Сидорова Ф.В.

В присутствии директора Выхриловой Е.И., повара
Горюевой С.С.

составили настоящий проверочный лист о том, что

«23» ноября 2024г. в 2 смену, на 1 перемене проведено мероприятие

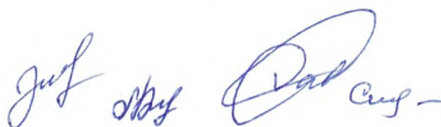
родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	да	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?	—	нет
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	—	нет
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	да	
Все ли дети моют руки перед едой?	да	
Все ли дети едят сидя?	да	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	да	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		нет
Есть ли замечания по чистоте столов?		нет
Есть ли замечания к сервировке столов?		нет
Теплые ли блюда выдаются детям?	да	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	да	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?	да	(выполнено)
Число детей, питающихся на данной перемене	59	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	624	г
Общая масса несъеденной пищи	3500	кг
Индекс несъедаемости	9,9	%

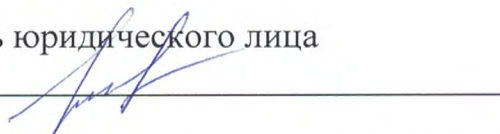
На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Реши можно еще сделать оцурку, многие даже не прикоснулись. Оцурку можно сделать на вкус. Если можно, то надо найти альтернативный вариант замены, можно свежий оцурку.

Подписи членов комиссии:



Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:



Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «__» _____ 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:

Коэффициент 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.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

шк. ст. «Солнечный», г. Оренбург

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Жукова Александра Н.А.

Члены комиссии Александров Е.В.

Туркина С.А.

Зюмова Е.А.

В присутствии Бураевской Терезы С.С.

составили настоящий проверочный лист о том, что
«24» август 2025г. в 2 смену, на 1 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)?		нет запись.
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		нет запись.
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)?		запись напротив записи
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		✓
Число детей, питающихся на данной перемене	71	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	733	г
Общая масса несъеденной пищи	4683	кг
Индекс несъедаемости	98	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Питание сбалансированное на должном уровне, завышенная температура! Первое блюдо 72 С, второе блюдо 64 С. Все остальное судовой кухни. Предпочтительнее! Каша по всей сушке (красная), а кашу - шо более покрывала греч. каша. Повториться с дешевой - или вредной. Предпочтительнее! накрыванию столов.

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: _____

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «___» ___ 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:

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

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.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МО АУ «Средняя общеобразовательная школа №17»
(наименование образовательной организации) интервала №17
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Жуцкая М.А.

Члены комиссии Соловьев Ю.Н., Седорова Д.П.

В присутствии соуч. педагогов Звездовой Е.А.,
педагогов Горюновой С.С.

составили настоящий проверочный лист о том, что
«20» января 2025 г. в 1 смену, на 2 перемене проведено мероприятие

родительского контроля за питанием обучающихся.

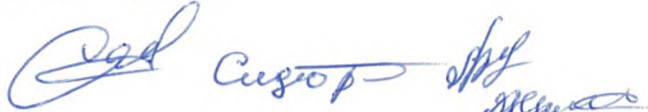
ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	+	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		нет заболеваний или реакций
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)?	+	гигиеничная
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		+
Число детей, питающихся на данной перемене	69	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	547	г
Общая масса несъеденной пищи	3700	кг
Индекс несъедаемости	9,8	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Питание организовано на должном уровне, питание разнообразное, дети все ели, овощей было мало, молочных дней + хлеба. Яблоки хорошие, не разрезанные. Посуда чистая, простояла, есть посудобойка для мытья.

Рекомендаций нет.

Подписи членов комиссии:



Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: _____

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «__» _____ 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:

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

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.