

**Оценочный лист родительского контроля по организации горячего питания № 4
в школьной столовой МБОУ «Каликинская ООШ имени Синицина А.И.»**

Комиссия Родительского контроля в составе:

1. Станкунова О.И. - зам. директора - председатель комиссии;
2. Байбулова М.Е. - председатель родительского комитета;
3. Ковыльникова Е.В. - член родительского комитета;

В присутствии Знаменщиковой О.Е. – ответственного за питание

Составили настоящий оценочный лист о том, что «22» декабря 20 23 г. на 3 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.)	9	
Масса всех блюд на одного ребенка по меню (г.)	625	
Общая масса несъеденной пищи (кг)	225,4	
Индекс несъедаемости (%)	4%	
		1

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии родительского контроля:

1. Станку Станкунова О.И.
2. Байбу Байбулова М.Е.

3. Ковыль Ковыльникова Е.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: _____



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

22 декабря

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 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 и востребованности рациона питания и своевременной их коррекции. Коэффициент несъедаемости выражается в процентах.

Методика расчета:

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

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.