

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой
МОБУ « Старосокулакская ООШ»

Комиссия в составе:

Председателя Комиссии: Тюветикова Е.Н.

Члены комиссии:

Миро В.С.
Тукманбетова Р.Р.

В присутствии повара Щеколовой Н.И.

Составили настоящий проверочный лист о том, что « 10 « 10. 2024 г
на 3 перемене проведено мероприятие родительского контроля за
питанием обучающихся

№	Вопрос	да	нет
1	Имеется ли в организации меню?	✓	
2	Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному директором образовательной организации?	✓	
2	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
3	Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
4	Все ли дети едят сидя?	✓	
5	Все ли дети успевают поесть за перемену(хватает ли им времени)?	✓	
6	Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
7	Есть ли замечания по чистоте столов?		✓
8	Есть ли замечания к сервировке столов?		✓
9	Теплые ли блюда выдаются детям?	✓	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья(сахарный диабет, пищевые аллергии)	✓	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓	
12	Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде(халат, головной убор)	✓	
13	Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание через (буфет, линию раздачи)		✓
14	Число детей, питающихся на данной перемене	<u>20</u>	чел
15	Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>600.</u>	г
16	Общая масса несъеденной пищи	<u>0,4</u>	кг
17	Индекс несъедаемости	<u>3,3</u>	% <u>100</u>

На Основании проведенного мероприятия Комиссия
рекомендует: замечаний нет.

Подписи членов Комиссии Е.Н.Тюветикова
Миро В.С.
Тукманбетова Р.Р.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Марф

Расчет коэффициента несъедаемости.

Коэффициент несъедаемости блюд в школьной столовой рассчитывается по формуле:

$$K_n = (M_n / M_p) \times 100 \%$$

где:

- K_n — коэффициент несъедаемости,
- M_n — вес неупотребленной пищи в граммах,
- M_p — общий объем приготовленной пищи в граммах.

Масса приготовленной пищи определяется путём умножения массы блюда (чаще всего уже присутствует в меню) на количество порций.

Коэффициент несъедаемости применяется Роспотребнадзором в качестве инструмента оценки эффективности работы школьных пунктов питания и операторов питания.

Оценка полученных итогов:

- до 10 % - оптимальный показатель;
- 10 – 30 % – зона «риска», необходимы пристальный контроль за организацией питания, анализ существующего меню и выявление проблемных блюд;
- более 30 % – зона «высокого риска», нужны немедленные меры по оценке выдаваемой пищи с последующей корректировкой действующей системы питания в школе.

$$\frac{400 \text{ гр.}}{12 \cdot 600} \cdot 100 = 3,3 (\text{стпш. нек.})$$