

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

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

Комиссия в составе:

Председателя Комиссии: Жобетикова Е.А.

Члены комиссии:

Анто В.С.
Жукова Р.Р.

В присутствии повара

Щелковой Н.И.

Составили настоящий проверочный лист о том, что « 10 « 01 2025 г
на 2 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	12	чел
15	Масса всех блюд на одного ребенка по меню	620	г
16	Общая масса несъеденной пищи	0,47	кг
17	Индекс несъедаемости	6,9	% /сч

На Основании проведенного мероприятия Комиссия

рекомендует: Принять во внимание с меню
Нервно Санина соблюдено, Блюда выдают
аккуратно, все вкусно. Температурной
режим соблюдается!

Подписи членов Комиссии

Жобетикова Е.А.
Анто В.С.
Жукова Р.Р.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Маря

Расчет коэффициента несъедаемости.

Коэффициент несъедаемости блюд в школьной столовой рассчитывается по формуле:

$$K_n = (M_n / M_{п}) \times 100 \%$$

где:

- K_n — коэффициент несъедаемости,
- M_n — вес неупотребленной пищи в граммах.
- $M_{п}$ — 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.

$$\frac{0,47}{12 \cdot 620} \cdot 100\% = 6,9$$