

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению общественного контроля в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 47

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Шиньков Н.А.

Члены комиссии Малица Н.А., Шиньков Н.А.,
Кутерев Р.А., Багдасарян Т.В.

В присутствии Шиньков Н.А., Кутерев Р.А.

составили настоящий проверочный лист о том, что «19» апреля
2021 г. в 1 смену, на 1 перемене проведено мероприятие общественного
контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	<input checked="" type="checkbox"/>	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?	<input checked="" type="checkbox"/>	
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	<input checked="" type="checkbox"/>	
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	<input checked="" type="checkbox"/>	
Все ли дети моют руки перед едой?	<input checked="" type="checkbox"/>	
Все ли дети едят сидя?	<input checked="" type="checkbox"/>	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	<input checked="" type="checkbox"/>	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли замечания по чистоте столов?		<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли замечания к сервировке столов?		<input checked="" type="checkbox"/>
Теплые ли блюда выдаются детям?	<input checked="" type="checkbox"/>	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	<input checked="" type="checkbox"/>	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?	<input checked="" type="checkbox"/>	
Число детей, питающихся на данной перемене	<u>75</u>	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>541</u>	г
Общая масса несъеденной пищи	<u>2</u>	кг
Индекс несъедаемости	<u>4,9</u>	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии:

Мамедов Г. В. / [подпись]; *Кумарова Р. А. / [подпись]*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

[подпись] *Мамедов Н. А. / [подпись]*

Результаты общественного контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «19» декабря 2023 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:

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

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.