

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: «10» сентября 20г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

- 1) Байтюкова Н.В. Байтюков
- 2) Кербель Н.Н. НН
- 3) Ваняшева В.Ю. Ваняшев
- 4) Коновалова С.В. СВ

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
2	В) нет	
	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
3	Б) нет	
	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
4.	Б) нет	
	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
5.	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
6.	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
7.	Б) нет	
	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
8	Б) нет	
	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
9	Б) нет	
	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	✓
10	Б) да	
	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓
11	Б) нет	
	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
12	Б) нет	
	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
13	Б) нет	
	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	

14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	<input type="checkbox"/>
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) да	<input type="checkbox"/>
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) да	<input type="checkbox"/>
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) да	<input type="checkbox"/>

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой
Муниципальное автономное образовательное учреждение
«Кировская средняя общеобразовательная школа
(наименование образовательной организации)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Понкратова Е.Ю. – директор школы;

Члены комиссии:

Байтюкова Н.В. – советник директора, ответственный за методическое оформление направления питания, контроль за разделом питания на сайте;

Ваняшева В.Ю. – фельдшер ФАПа (по согласованию);

Кербель Н.Н. – завхоз школы, ответственный за организацию питания и материальные отчеты;

Коновалова С.В. – председатель родительского комитета школы, родитель.

В присутствии всех членов комиссии

составили настоящий проверочный лист о том, что «10» января 2024 г. в 1 смену, 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	33	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	650	г
Общая масса несъеденной пищи	0,340	кг
Индекс несъедаемости	1,4	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

замечаний нет

Подписи членов комиссии:

Байтюкова Н.В. *Байтюкова*

Ваняшева В.Ю. *Ваняшева*

Кербель Н.Н. *Кербель*

Коновалова С.В. *Коновалова*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации: *Понкратова* / Понкратова Е.Ю. /

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» -
«11» января 2024г.

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.