ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой Ариясличем вси

(наименование образовательной организации) (основания) Комиссия в составе: Зх т.с./ Председатель комиссии Вислава ГВ Члены комиссии Даврилава ЛВ Валитова ПО Д		-
В присутствии повера рушеливе ИВ. Восив		
составили настоящий проверочный лист о том, что «15» исимы	11	-
20 1/4 г. в смену, на 1/2 перемене проведено мероприятие родител		O
контроля за питанием обучающихся.		7.7
ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	V	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?	U	
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, му-		V
ковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	V	
Все ли дети моют руки перед едой?	V	
Все ли дети едят сидя?	V	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	L	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		V
Есть ли замечания по чистоте столов?		V
Есть ли замечания к сервировке столов?		V
Теплые ли блюда выдаются детям?	V	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	V	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное пита-		V
ние (через буфет или линию раздачи)?		
Число детей, питающихся на данной перемене	15	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	0,56	-
Общая масса несъеденной пищи	0.45	КГ
Инлекс несъелаемости	321	%

Очесть видет ин переденного и по везиралист на чест	о мероприятия Комиссия рекомендует:
Подписи членов комиссии:	Breacola P.B. Jam Barrimola m. a. B. Jaf
Со справкой ознакомлен зако общеобразовательной органи Минсика И.А.	Эперинска Л. В. Jof онный представитель юридического лица зации:
	No.

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 мепрофессионализма в приготовлении блюд, рациональности принципам здорового питания, благоприятных условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены детьми при приеме пищи, правильности принятого в школе режима накрывания на столы, эффективвостребованности рациона питания и своевременной их коррекции. Коэффициент несъедаемости выражается в процентах.

Методика расчета:

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

Интерпретация результатов:

До 10% - оптимально;

Более 30 % - зона «высокого риска», требует безотлагательных мер по оценке выдаваемой пищи, и, при необходимости, коррекции действующего меню.