

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой
МБОУ «Матвеевская СОШ»
(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии зам. директора по ВР Губинина Е.А.
Члены комиссии Сорокин С.С.
Безрукова К.Р.
Михайлова И.В. сест.
Маслова И.В.

В присутствии директора Чувплатовой А.М.
мед. работница Аудатова Т.М.

составили настоящий проверочный лист о том, что «10» 10 2023г. в 1 смену, на 1 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	96	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	520	г
Общая масса несъеденной пищи	10	кг
Индекс несъедаемости	10	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

*Комиссия считает, что все условия
по технике соблюдены*

Подписи членов комиссии:

Сорокин
Алиев
Курбанов

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

директор *Курбанов* *Курбанов*

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» -
«10» 10 2023г. .

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ «Матвеевская СОШ»

(наименование образовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии зам. директора по ВР Тобитченко Е.А.

Члены комиссии Левченко И.В.

Михайлова И.В. соф.

В присутствии директора Кудыкиной А.М.

мед. работником Губитовой Т.М.

составили настоящий проверочный лист о том, что «14» 11 2023г. в 1 смену, на 2 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	73	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	460	г
Общая масса несъеденной пищи	4	кг
Индекс несъедаемости	1	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Комиссия считает, что все условия по меню соблюдены

Подписи членов комиссии:

Леоф Леова Н.В.
Шиманко И.П.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации: *директор Куф Кудряшова А.И.*

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» -
«14» 11 2022г. (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.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ «Матвеевская СОШ»

(наименование образовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии *зам. директора по ВР Трубникова Е.А.*

Члены комиссии *Алаев И.В.*

Шимши И.В. с.п.

В присутствии *директора Кувшиновой Д.М.*

мед. работником Кувшиновой Т.М.

составили настоящий проверочный лист о том, что «15» 12 2023г. 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	70	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	680	г
Общая масса несъеденной пищи	3	кг
Индекс несъедаемости	1	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Комиссия считает, что все условия по питанию соблюдены

Подписи членов комиссии:

Мельников И.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

*Кубот Шимшица И.П.
Куботова Г.М.*

директор Кубот Кудряшова А.И.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» -
«15» 12 2022г. (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.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой _____

МБОУ «Матвеевская СОШ» _____
(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии директор Кузьминатово А.М.

Члены комиссии Зарипово Р.В.
Ахметшина Р.Р.

В присутствии мед. работница Турбатовой Р.М.

составили настоящий проверочный лист о том, что «08» 02 2024 г. в 1 смену, на 1 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	96	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	720	г
Общая масса несъеденной пищи	2	кг
Индекс несъедаемости	1	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

*Комиссия считает, что все условия
по питанию соблюдаются*

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации: *директор*

*Р.З.И.И.И.
С.А.С.С.С.*

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» -
«08» *08* 2022г. (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.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой _____

МБОУ «Матвеевская СОШ» _____
(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии директор Курьшатово А.М.

Члены комиссии Зарипово Р.В.
Аметшино Р.Р.

В присутствии мед. работницы Курьшатовой Р.М.

составили настоящий проверочный лист о том, что «14» 03 2024г. в 1 смену, на 2 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	46	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	470	г
Общая масса несъеденной пищи	4	кг
Индекс несъедаемости	1	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

*Комиссия считает, что все условия
по питанию соблюдены*

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации: *директор Куф. Кузнецова С.И.*

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» -
«14» 03 2022г. (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.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой _____

МБОУ «Матвеевская СОШ»
(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии директор Кузьмостов А.М.
Члены комиссии Жеринова Р.В. Т.А. Журица
Журица Т.Р. Журица Т.Р.
Сабина Е.А. - Род.

В присутствии мед. работница Мухометовой Т.М.

составили настоящий проверочный лист о том, что «11» 04 2024г. 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	77	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	660	г
Общая масса несъеденной пищи	4кг	кг
Индекс несъедаемости	2	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Комиссия считает, что все условия
по питанию соблюдены

Подписи членов комиссии:

Кубанцова Т.М. Куоф
Зарипова Р.В. Р'зафур

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

директор Куф Кусямбаева А.Ш.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» -
«*11*» *04* 202*2*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.