

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОАУ и СШ № 1 им. А.С.Макаренко г.Орск

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Тальберг О.И.

Члены комиссии

Серкова А.И.
Татанина Н.Н.

В присутствии _____

составили настоящий проверочный лист о том, что «___» _____
20__ г. в _____ смену, на _____ 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	100	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	552	г
Общая масса несъеденной пищи	4 кг.	кг
Индекс несъедаемости	72.	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

1. Разнообразить меню: больше
воточек, пирожков, булочек.

Подписи членов комиссии:

Гриф / Галвизур О.М.
Седук / Серкова Н.И.
Буря / Матанкина Н.Н.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - «20» 12. 2024г. (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:

Коэффициент несъедаемости =

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.



АКТ

20.12. 2024г.

О проверке организации питания

в МОАУ «СОШ №1 им. А.С. Макаренко г. Орска»

Составлен комиссией по питанию:

Председатель: Бальцер О.М. – ответственный за организацию горячего питания.

Члены комиссии: 1. Серкова А.И.
2. Баташнина Н.Н.
3. _____

20.12. 2024 г. . комиссией проведена проверка организации горячего питания обучающихся в МОАУ «СОШ №1 им. А.С. Макаренко г. Орска».

Цель проверки:

1. Санитарное состояние пищеблока.
2. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
3. Контрольное взвешивание.
4. Контроль соблюдения норм питания.
5. Контроль сертификации продукции.
6. Проверка температурного режима холодильников и холодных камер.
7. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.

В результате проверки установлено:

1. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
2. Сырая и готовая продукция соответствует норме.
3. Объем выхода готового блюда соответствует норме.
4. Нормы питания соблюдаются.
5. Сертификаты имеются.
6. Температурный режим холодильников и холодильных камер соблюдается.
7. Условие и сроки хранения продуктов, товарное соседство соблюдаются.

Выводы:

1. Нарушение не выявлено.
Титовой ретши не нарушено.

Рекомендации:

1. Разнообразить меню.
2. Добавить запечки.
3. _____
4. _____

Председатель комиссии: Баф Бальцер О.М.

Члены комиссии: Сергей
Баф

С актом проверки ознакомлен, копию получил.

Индивидуальный предприниматель _____ И.Н. Ковалев

«26.» 12 . 2024г.