

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Байкунер О. И.

Члены комиссии Манасбаева С. А. (1 В кл.)
Корсик О. А. (1 Б кл.)

В присутствии работников столовой

составили настоящий проверочный лист о том, что «28» ноября 2024 г. 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 поест 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	95	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	314	г
Общая масса несъеденной пищи	2	кг
Индекс несъедаемости	1,7	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Замечаний нет
Сотрудники соблюдают санитарные нормы
Еда теплая, соответствует меню.
Посуда проходит необходимую обработку.
Дети, пришедшие к меню за столом, за время перемены детей успевают позавтракать.

Подписи членов комиссии:

✓ [подпись] Манабаева С.А.
✓ [подпись] Корсик О.А.
[подпись] Гайдарова О.И.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «28» 11 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.

Утверждаю:

Директор СОШ №1

Батурина М.В.



АКТ

28.11. 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. Манабова С.А.
2. Кереев О.А.
3. _____

28.11. 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. Замечаний нет
сотрудники соблюдают санитарные нормы.

Рекомендации:

1. Более выпечки.
2. _____
3. _____
4. _____

Председатель комиссии: Б.а.ф Бальцер О.М.

Члены комиссии: М.Д.
М.Д.

С актом проверки ознакомлен, копию получил.

Индивидуальный предприниматель _____ И.Н. Ковалев

«__» _____ 2024г.