

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ «Тюльпанская ООШ»

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Утевская Е.П.

Члены комиссии Гай Т.Н.

Лерядина А.М.

В присутствии _____

составили настоящий проверочный лист о том, что «24» января 2024г. в 1 смену, на II 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		

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии:

Ячевская Е. П. *Е. П. Ячевская*
Тай М. Н. *М. Н. Тай*
Порядина А. М. *А. М. Порядина*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

А. К. Мосеева

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «___» _____ 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:

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

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 «Тюльпанская ООШ»

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Аверина Е.П.

Члены комиссии Бурдаскина С.М. - председатель проф. комиссии
Керимова Л.И. - член проф. комиссии

В присутствии ответственного за организацию
питания Гай Н.И.

составили настоящий проверочный лист о том, что «12» февраля 2024г. в I смену, на II перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Все ли дети моют руки перед едой?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Все ли дети едят сидя?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Есть ли замечания по чистоте посуды?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли замечания по чистоте столов?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли замечания к сервировке столов?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Теплые ли блюда выдаются детям?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Число детей, питающихся на данной перемене	16	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	501	г
Общая масса несъеденной пищи	0,300	кг
Индекс несъедаемости	3,4	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

регулярно проводить проверку организации
питания в соответствии с санитарными
требованиями

Подписи членов комиссии:

Заритоновва С.Н. *Зарит*
Алиева В.Т. *Алиев*
Тай М.Н. *Тай*
Керимова А.У. *Керим*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Алиева А.К.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - « » 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:

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

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 «Тюльпанская ООШ»
(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Ячевская Е.П.
Члены комиссии Каримова С.Н. - председатель проф. комит.
Бенедиктова Н.А. - член проф. комит.

В присутствии ответственного за организацию питания Тай М.Н. составили настоящий проверочный лист о том, что «22» февраля 2024г. в I смену, на I 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	22	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	8500	г
Общая масса несъеденной пищи	8500	кг
Индекс несъедаемости	1,7	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

регулярно проверять ^{проверку} организацию питания в соответствии с санитарными требованиями.

Подписи членов комиссии:

Гаримова С.Н.
Анвекая Е.П.

Тай Т.Н.

Бенсурова Н.А. БНН

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

М.А. Мамеева М.А.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - « » 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:

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

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 «Тюльпанская ООШ»
 (наименование образовательной организации)
 (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Ильева Е.П.

Члены комиссии

Каримова С.Н. - председатель ред. комис.
Кикеева Ф.И. - член ред. комис.В присутствии ответственного за организацию
питания Той М.Н.составили настоящий проверочный лист о том, что «6» марта
2025г. в 1 смену, на II 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	17	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	530	г
Общая масса несъеденной пищи	9,250	кг
Индекс несъедаемости	2,7	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

принципно проводить проверку организации питания в соответствии с санитарными требованиями

Подписи членов комиссии:

*Харитонов С. Н. [подпись]
Живская Е. П. [подпись]
Тай Ш. Н. [подпись]
Кикеева Ф. И. [подпись]*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:



[подпись]

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

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ «Тюльпанская ООШ»

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Ячевская Е.П.

Члены комиссии Каримова С.Н. - председатель род. комит.
Ячевская Е.С. - член родит. комитет

В присутствии ответственного за организацией питания Тай М.Н.


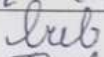
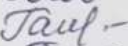

составили настоящий проверочный лист о том, что «21» марта 2025г. в I смену, на II перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

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	19	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	570	г
Общая масса несъеденной пищи	0,200	кг
Индекс несъедаемости	2,06	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

регулярно проводить проверку организации
питания в соответствии с санитарными
требованиями

Подписи членов комиссии:

Каритонцова С.Н. 
Левская Е.С. 
Табт Т.Н. 
Ячеватова В.П. 

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Машева Л.К.



Результаты родительского контроля внесены в РС «Мониторинг питания и
здоровья» - « » 2024 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.