

**ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ в школьной столовой ОБЩЕСТВЕННОЙ
КОМИССИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ КОНТРОЛЯ ЗА ПИТАНИЕМ**

11.03.2024г.

Цель проверки:

Контроль за соответствием ежедневного меню (меню раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и вкусовым качествам предлагаемых блюд.

Дата проверки: 11.03.2024г.

Председатель комиссии Ахлюстина Тамара Александровна – ответственная по питанию,
Члены комиссии Люлякова Лариса Николаевна,

В результате проверки установлено:

1. Столы накрыты в полном соответствии с меню, еда теплая, вкусная.
2. Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи.
3. В холле перед столовой не работает одна сушилка.

Вывод по проверке

Замечаний нет.

Председатель комиссии
Члены комиссии:




Ахлюстина Т.А

Люлякова Л. Н.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой

ШКОЛЫ № 81
(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Акимовича Т.А.

Члены комиссии: Молчанова Л.Н.

В присутствии заведующей столовой Вагениной Н.М.

составили настоящий проверочный лист о том, что «11» марта 2024г.
в 1 смену, на 4 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 обучающиеся с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	✓	
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
Все ли обучающиеся моют руки перед едой?	✓	
Все ли обучающиеся едят сидя?	✓	
Все ли обучающиеся 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	125	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	814	г
Общая масса несъеденной пищи	3	кг
Индекс несъедаемости	29	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
муниципальной образовательной организации,
подведомственной департаменту образования

мэрии города Новосибирска: директор лицея № 81 А.А. Ямалкина

Результаты родительского контроля внесены в программное средство
«Мониторинг питания и здоровья» - «11» 03 2024 (указывается дата).

Расчет коэффициента несъедаемости²

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.

Изучение качества готовой пищи Дата 11.03.2024 год

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник	Правильность кулинарной обработки	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда	Критерии оценки			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
11.03.2024 год	Пищ из свежей капусты с картофелем мясными консервами для супа, сметаной. Шницель из птицы с соусом сметанным с томатом, рис, компот.	Соответствует	814 гр	814 гр	Соответствует	Пищ вкусные. Вкусный, сочный шницель. Рис рассыпчатый. Компот в меру сладкий.	Соответствует	