

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

13.10.2023г.

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: 13.10.2023г.

Председатель комиссии Ахлюстина Тамара Александровна – ответственная по питанию,
Члены комиссии Кунщикова Анастасия Ивановна,

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.
4. Отходы после приема пищи третьих классов составляют 17% от общего количества.

Вывод по проверке

Замечаний нет.

Председатель комиссии
Члены комиссии:



Ахлюстина Т.А

Кунщикова А. И.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ лицей №81
(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Ахметшина Т.А.

Члены комиссии: Кумишкова И.И.

В присутствии _____

составили настоящий проверочный лист о том, что «13» октября 2023г. в 2 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 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 | 169 | чел |
| Масса всех блюд на одного ребенка по меню | 525 | г |
| Общая масса несъеденной пищи | 15 | кг |
| Индекс несъедаемости | 14 | % |

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

защитными нет

Подписи членов комиссии:

Куницыкова А.И.
Ахлюстичева Т.А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица муниципальной образовательной организации, подведомственной департаменту образования мэрии города Новосибирска: *А.А. Ямайкина*

Результаты родительского контроля внесены в программное средство «Мониторинг питания и здоровья» - «16» 10 2023 (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.