

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

15.11.2023г.

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: 15.10.2023г.

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.
4. Отходы после приема пищи первых классов составляют 11% от общего количества.

Вывод по проверке

Замечаний нет.

Председатель комиссии
Члены комиссии:



Ахлюстина Т.А



Люлякова Л. Н.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ лицей № 8
(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Ахлюстичева Т.А.

Члены комиссии: Моякова Л.Н.

В присутствии _____


составили настоящий проверочный лист о том, что «15» 11 2023г.
в 1 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)?	указано	
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	162	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	450	г
Общая масса несъеденной пищи	8	кг
Индекс несъедаемости	11	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии:

 Мюлякова И.Н.
 Ахметшина 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» 11 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.