

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению внутреннего контроля в школьной столовой

МОАУ « СОШ № 13 г. Орска»

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Туроваева Н.С.

Члены комиссии Сутякин К.А., зам. директора по АХЧ,
Морозов Н.Р., учитель физ.у., Скурлатов Н.В.,
учитель технологии

В присутствии бригадира столовой Мухомовой Е.А.

составили настоящий проверочный лист о том, что «22» января
2025г. в I смену, на II перемене проведено мероприятие **внутреннего**
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	90	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	501	г
Общая масса несъеденной пищи	4	кг
Индекс несъедаемости	8,8	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

- 1) уменьшить объемные предложения детей,
убрать из меню полуфабрикаты в виде
пирожков с курицей.
- 2) предложить информировать детей и роди-
телей о здоровом питании

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации: Мамарова И. С.

Результаты внутреннего контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» «23» апреля 2025г. (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**

МОАУ «СОШ № 13 г. Орска
 (наименование образовательной организации)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Журавлева А.С.

Члены комиссии Тербакина Ю.Т., родители 8 класса,
Акулиничев В.В., родители 3 класса, Сметнов В.В.,
председатель общественного Р.К.

В присутствии инв-новатор Лукеряной Т.А.

составили настоящий проверочный лист о том, что «23» апреля
 2025г. в I смену, на I перемене проведено мероприятие родительского
 контроля за питанием обучающихся. 1-4 классов

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	<u>153</u>	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>545</u>	г
Общая масса несъеденной пищи	<u>5</u>	кг
Индекс несъедаемости	<u>5,8</u>	%

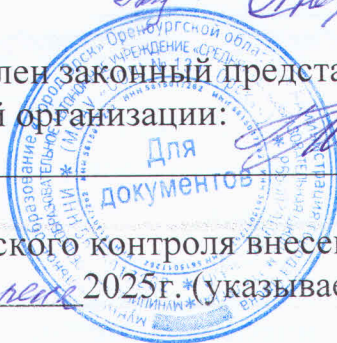
На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Классным руководителем провести беседы о правилах личной гигиены во время приема пищи.

Подписи членов комиссии:

М. - О. - А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:



М. - О. - А.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «23» апреля 2025г. (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.