

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой

Приказ № 144 от 01.09.2016 **МБОУ ШИ № 133**
 (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Климова Ольга Николаевна

Члены комиссии:

Духовская Елена Сергеевна
Финер Алла Михайловна
Бережикова Татьяна Александровна

В присутствии Верёвкиной Ирины Александровны

составили настоящую справку о том, что « 04 » 09 2016 г. в 13 час. 30 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

ВОПРОС	ДА	НЕТ
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню утвержденному директором школы	✓	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		нет
Все дети с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом 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 по сервировке столов?		✓
Теплые ли блюда выдаются детям?	✓	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	✓	
Число детей, питающихся на данном приеме	42	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	790	гр
Общая масса несъеденной пищи	1,6	кг

Индекс несъедаемости	5	%
----------------------	---	---

На основании вышеизложенного Комиссия
рекомендует: замечаний нет.

Подписи членов комиссии:

С.С. Кашаева Д.Н.
М.А. Турковская Ч.С.
А.М. Голубев
Бережикова Г.А. Т.И.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

зав. производством М.И. Веребникова Ч.А.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - « 07 » 09 2026 (указывается дата).

Расчет коэффициента несъедаемости

Коэффициент несъедаемости – это инструмент родительского и внутреннего контроля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или не эффективности системы организации питания в организации, полноты реализации мероприятий по формированию навыков и приверженности принципам здорового питания, профессионализма в приготовлении блюд, рациональности режима питания, обеспечения условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены детьми при приеме пищи, правильности принятого в школе режима накрытия 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 :

Коэффициент несъедаемости = масса остатков (в кг) * 100%

Масса выданных блюд (в кг)

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 продукции.

Изучение качества готовой пищи

Самостоятельно готовил 7-11 лет.

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и/или полдник)	Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ⁽²⁾	Критерии оценки			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
07.09.2017	Обед	Самостоятельно готовил "Самодельные" 60г.	60г.	6г.	Соответствует. Этот бульончик, выжаренный на масле.	Соответствует. Сметана	Соответствует.	—
		Апельсин 2. Блюдо	40г.	40г.	Соответствует. Блюдо	Соответствует. Апельсин	Соответствует.	—
		Суп и равио. Обед	200г.	20г.	Соответствует. Блюдо	Доведено до готовности, издать зеленую-желтую массу.	Соответствует.	—
		Омлет с грибами. Суп	90г.	9г.	Соответствует. Блюдо	Не жарено, не сожжено. Блюдо острое и сладкое.	Соответствует.	—
		Омлет с грибами. Суп	150г.	15г.	Соответствует. Блюдо	Не жарено, не сожжено, острое.	Соответствует.	—
		Колбаса. Суп	200г.	20г.	Соответствует. Блюдо	Вкус острый, острое.	Соответствует.	—

Примечание:

) — блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не перусушенное, не сырое и т.п.

) — контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

) — обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия), выполненный с помощью чувств человека согласно ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

Самостоятельно готовил!

Самостоятельно готовил!

Самостоятельно готовил!