

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ СОШ № 212

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Члены комиссии: Остерманова Ирина Владимировна

В присутствии _____

составили настоящий проверочный лист о том, что «18» сентября 2023г. во 2ю смену, на 1и2 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		чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню		г
Общая масса несъеденной пищи		кг
Индекс несъедаемости	~70	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Обращаемые! не есть порков в бидея. По возможности
статьте пиану с порками на отом, змелл тл что
хотт, самл мотл ел желателл.

По возможности организуйте детуррек. Суп
радикуат чурт порок. В приходу детлм суп еотмелл.

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
муниципальной образовательной организации,
подведомственной департаменту образования
мэрии города Новосибирска: _____

Результаты родительского контроля внесены в программное средство
«Мониторинг питания и здоровья» - «__» _____ 20__ (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.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ по проведению родительского контроля в школьной столовой

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Назаркина Наталья Владимировна

Члены комиссии: Голоха Наталья Петровна

В присутствии _____

составили настоящий проверочный лист о том, что «20» октябрь 2023г.
во 2юсмену, на 2 и 3 переменах проведено мероприятие родительского контроля
за питанием обучающихся.

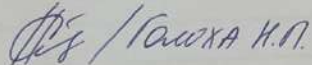
ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	✓	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?	✓	
Все ли обучающиеся с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	✓	не было таких детей
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		чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню		г
Общая масса несъеденной пищи		кг
Индекс несъедаемости	50	%

• Хочу обратить внимание комиссии по поводу, что из кухни доносится сильный запах сырости, работающей в столовой!

• На первой перемене не все дети успевают поесть/поесть.

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

- На первой перемене только дети из 2.Д" мыли руки!!! И несколько детей из 2.В". Все остальные классы прошли за уличными и сели за стол. Ни один старшеклассник не помыл руки (заходим за пиццей и булочками).
- Вся еда горячая, вкусная (люб, кашкот, суп).
- На второй перемене половина детей не помыла руки перед едой.
- Между первой и второй переменами успевают сделать необходимую уборку.
- Обратите внимание на чистоту и внешний вид столов (есть столы).

Подписи членов комиссии:  / Галокха Н.П.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица муниципальной образовательной организации, подведомственной департаменту образования мэрии города Новосибирска: _____

Результаты родительского контроля внесены в программное средство «Мониторинг питания и здоровья» - «20» октябрь 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.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ по проведению родительского контроля в школьной столовой

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: Тимофеева Юлия Владимировна

В присутствии Олейник А.А.

составили настоящий проверочный лист о том, что «19» октября 2023г. в 1 смену, на 1и2 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	120+	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню		г
Общая масса несъеденной пищи		кг
Индекс несъедаемости		%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

На второй перемене из всех классов, может руки только одни, и утирале этому не способствуют. Столами служат отмыть от окрашивания от нас и колотом (налета). Ситуация ситуация с хлебом, ставит на первой перемене на стол, что было выведено оттирается на вторую перемену. Он стоит, хочешь, да и как-то не заметили то, кто-то со стола, лотки обрести, а когда кто-то его достает.

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица муниципальной образовательной организации, подведомственной департаменту образования мэрии города Новосибирска: _____

Результаты родительского контроля внесены в программное средство «Мониторинг питания и здоровья» - «__» ____ 20__ (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.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

СОШ № 212

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Мазаркица Н.В.

Члены комиссии: Карасева Валерия Сергеевна

В присутствии Сейкина А.А.

составили настоящий проверочный лист о том, что «27» октября 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?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> на сайте школы
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Все ли обучающиеся с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Все ли обучающиеся моют руки перед едой?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Все ли обучающиеся едят сидя?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Все ли обучающиеся успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Есть ли замечания по чистоте посуды?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли замечания по чистоте столов?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли замечания к сервировке столов?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Теплые ли блюда выдаются детям?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Число детей, питающихся на данной перемене	135	чел <u>69</u>
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	155	г <u>240</u>
Общая масса несъеденной пищи	6,35	кг <u>7,16</u>
Индекс несъедаемости	30,3	% <u>43,1</u>

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Дата: 19.10.23

ФИО родителя (ей), проводившего контроль Тимофеева Юли Вадишова

Класс, в котором обучается ребёнок 1В

1 Имеется ли в организации меню?

А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации

Б) да, но без учета возрастных групп

В) нет

2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?

А) да

Б) нет

3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?

А) да

Б) нет

4. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?

А) да

Б) нет

5. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?

А) да

Б) нет

6. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?

А) нет

Б) да

7. Созданы ли условия для организации питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?

А) да

Б) нет

9. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?

А) да

Б) нет

10. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

А) нет

Б) да

11. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

А) да

Б) нет

12. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

А) нет

Б) да

13. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

А) нет

Б) да

Органолептические показатели продукта

Дегустируемый продукт	Внешний вид	Вкус	Примечание
котлета говяжья	5	5	Вкусное и на соль хорошая, тонкая
суп рыбный	5	4	Минус мне мало соли
фреш с мясом	5	5	Нежное мясо, вкусно

Оценка производится по 5-ти бальной шкале

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой

№ 212

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Члены комиссии: Александрова Дарья Владимировна

В присутствии _____

составили настоящий проверочный лист о том, что «20» октября 2013 г. в 01 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		чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню		г
Общая масса несъеденной пищи		кг
Индекс несъедаемости		%

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Дата: 18.10.2023

ФИО родителя (ей), проводившего контроль Степанова Мария Владимировна

Класс, в котором обучается ребёнок 6"Б"; 4"А"

1 Имеется ли в организации меню?

А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации

Б) да, но без учета возрастных групп

В) нет

2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?

А) да

Б) нет

3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?

А) да

Б) нет

4. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?

А) да

Б) нет

5. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?

А) да

Б) нет

6. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?

А) нет

Б) да

7. Созданы ли условия для организации питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?

А) да

Б) нет

9. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?

А) да

Б) нет

10. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

А) нет

Б) да

11. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

А) да

Б) нет

12. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

А) нет

Б) да

13. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

А) нет

Б) да

Органолептические показатели продукта

Дегустируемый продукт	Внешний вид	Вкус	Примечание
<i>Суп гороховый с картофелем</i>	<i>Аппетитно 5</i>	<i>5</i>	<i>-</i>
<i>Макароны с соусом</i>	<i>5</i>	<i>3</i>	<i>соус без вкуса. Нет соли.</i>
<i>Прилавок с хлеб/печенье</i>	<i>5</i>	<i>4</i>	<i>муфта/ручка истая мякоть, валеноват.</i>
<i>Компот из фруктов</i>	<i>5</i>	<i>5</i>	<i>-</i>

Оценка производится по 5-ти бальной шкале