

**Чек – лист**  
**проверки комиссией по родительскому контролю**  
**за организацией питания обучающихся**  
**и документов по организации питания в**  
**МБОУ «Европейский лицей»**

Дата и время проведения проверки: 18.01.2024 11.00





Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

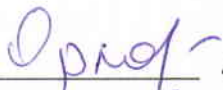

Александрова С.П., Зрацкова Н.В., Вабаева О.Н.,  
Самвилова Я., Орлова Ч.В., Тархова Н.В.

п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть Положение об организации питания обучающихся	✓	
2	Есть формы заявлений о получении питания	✓	
3	Имеется акт об утверждении стоимости питания	✓	
4	Есть утвержденное основное меню для возрастных категорий:		
	– 3–7 лет	✓	
	– 7–11 лет	✓	
5	В основном меню отсутствуют повторы блюд	✓	
6	Есть утвержденное ежедневное меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей	✓	
7	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей (законных представителей)	✓	
8	Количество обязательных приемов пищи в основном и ежедневном меню соответствуют продолжительности, либо времени нахождения детей в образовательной организации	✓	
9	Коэффициент несъедаемости продуктов:	✓	
	<p><u>Методика расчета:</u></p> $\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$ <p><u>Интерпретация результатов:</u></p> <p>Как показывают результаты мониторинга – зона оптимума – до 10%; при уровне в 10,0-30,0% - зона «риска», более 30% - зона «высокого риска», соизмеримая с критическим уровнем, требующая безотлагательных мер.</p>		

	<p>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.</p>		
	<p>пудинг из творога с фруктами  <math>0,180 \times 91 = 16,38</math>          кофейный напиток с молоком / 34,58  <math>0,2 \times 91 = 18,2</math>  <math>\frac{2}{34,58} \times 100\% = 5,8\%</math></p>	✓	
10	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
11	Имеется табель учета получения питания обучающимися	✓	
12	Имеется акт об утверждении стоимости питания	✓	
13	Имеются документы о лабораторно-инструментальных исследованиях качества и безопасности поступающей пищевой продукции	✓	
14	Имеются документы о лабораторно-инструментальных исследованиях качества и безопасности готовых блюд	✓	

Член(ы) комиссии:

 | Вадьева О.Н.  
 | Самонина А.Н.  
 | Тяглова Ю.О.В.  
 | Анисимова С.Д.

 | Орлов Ю.О.В.  
 | Грачев Ю.О.В.