

Чек – лист
проверки комиссией по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся
и документов по организации питания в
МБОУ «Европейский лицей» *1 корпус*

Дата и время проведения проверки: 28.11.2014 13-00 з

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

1. Бабаева О.Н.
2. Сальникова Т.Н.
3. Глазкова Ю.В.
4. Аннершова С.П.

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> Как показывают результаты мониторинга – зона оптимума – до 10%; при уровне в 10,0-30,0% - зона «риска», более 30% - зона «высокого риска», сопоставимая 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>Овощи светлые (перец) $0,060 \times 68 = 4,08$ Рыбу из птицы $0,150 \times 68 = 10,2$ Компот из св. плодов $0,2 \times 68 = 13,6$ $\frac{2}{27,88} \times 100 = 7,1\%$</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:

Бабцева О.Н. _____

Самыцкая Т.Н. _____

Гладкова Ю.В. _____

Анненков С.П. _____

Орлов В.В. _____

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: 28.11.2024, 10.30

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

Стеблева И.Ю., Шамаев Э.В.
Череваикова Л.В., Васильева Ю.Т.,
Грачева А.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> Как показывают результаты мониторинга – зона оптимума – до 10%; при уровне в 10,0-30,0% - зона «риска», более 30% - зона «высокого риска», сопоставимая 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>неудач из общего количества, $0,180 \times 151 = 24,1$ по среднему количеству с мясом $0,2 \times 151 = 30,2$ $\frac{24,1}{54,3} \times 100\% = 3,49\%$</p>	<p>✓</p> <p>54,3</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:

Смет

Стеблева Ч.Н.

Смет

Шамоев Е.В.

Смет

Жоневская Л.Б.

Смет

Расселова Н.Т.

Смет

Грачева Н.В.