

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: 17.10.2023г. 10.20

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

Бабаева О.Н., Тедурова Ч.В., Салимова Р.В.
Идрисова С.Ф., Орлова Ч.В., Граева Ч.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>	✓	

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.

$$\begin{aligned} \text{Котлета} & 0,090 \times 91 = 8 \text{ кг} \\ \text{Макароны} & 0,150 \times 91 = 13 \text{ кг} \\ \frac{8 \text{ кг}}{21 \text{ кг}} \times 100\% & = 9,5\% \end{aligned}$$

		✓	
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:

1. Бабыева О.Н.

1. Самуйлова Д.В.

1. Терлова У.В.

1. Анисимова С.Д.

Орлова У.В.

Орлова У.В.