

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

Дата и время проведения проверки: 04.10.2020, 9.50

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

Кудашкина М.Ю., Резанова И.С.
Васильева Ю.Т., Краева Н.В., Зинкина М.Ю.
Мурр. С.В.

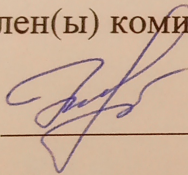
п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть Положение об организации питания обучающихся	✓	
2	Есть формы заявлений о получении питания	✓	
3	Имеется акт об утверждении стоимости питания	✓	
4	Есть утвержденное основное меню для возрастных категорий:		
	– 3–7 лет	✓	
	– 7–11 лет	✓	
5	В основном меню отсутствуют 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>Методика расчета:</p> $\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$ <p>Интерпретация результатов:</p> <p>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.

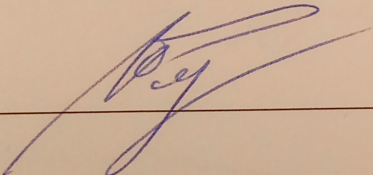
Пиов и отварн. говядина - $0,150 \times 144 = 21,6 \text{ кг}$
 Чай - $0,200 \times 144 = 28,8 \text{ кг}$
 Овощи свеж. (огурцы) - $0,06 \times 144 = 8,64 \text{ кг}$
 $\frac{2}{59,04} \times 100\% = 3,39\%$

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	✓	

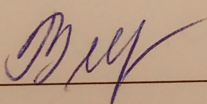
Член(ы) комиссии:



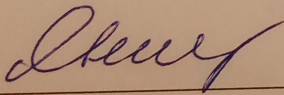
1. Кузнецова М. Ю.



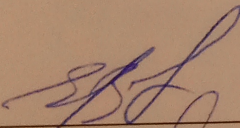
1. Резанцева У. С.



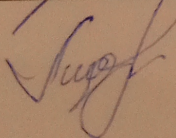
1. Васильева Ю. Г.



1. Мещеряков М. Ю.



1. Срагеев Н. В.



Медер Э. В.