

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению внутреннего контроля в школьной столовой
МОАУ «СОШ № 43 г. Орска»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Бучинцева Е. В. - директор

Члены комиссии Семёнова Ю. В. - заместитель
нач. по питанию

Рахметов А. К. - медицинский работник
Шевченко А. Р. - заместитель дирек-
тора по АХЧ

В присутствии Шофары - бригадира

составили настоящий проверочный лист о том, что «30» сентября
 2015г. в I смену, на 1 перемене проведено мероприятие внутреннего
 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 дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	—	—
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
Все ли дети едят сидя?	✓	
Все ли дети 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	180	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	500	г
Общая масса несъеденной пищи	9	кг
Индекс несъедаемости	10	%

Расчет коэффициента несъедаемости

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.

Подписи членов комиссии:

Биличева Е.В. _____
 Сивилева Ю.В. _____
 Франенко А.Н. _____
 Шевякова А.Р. _____

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - « ____ » _____ 20 ____ г. (указывается дата).