

**Форма записи результатов родительского контроля
организации питания в школьной столовой
МКОУ «Березовская СОШ»**

Дата проверки: 20.12.24

Время проверки: 10:50

Состав комиссии:

Макушев Т.А., Терехина Т.Т.
Жиглова С.И.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой (чистота столов) выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов (чистота посуды) соответствует/не соответствует норме
- Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде? соответствует/не соответствует
- Имеются ли замечания по сервировке столов выявлено/не выявлено
- Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фку, муковисцидоз, пищевая аллергия) соответствует/не соответствует
- Вкусовые качества блюд (теплые ли блюда выдаются детям) соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Макаронные изделия отварн.	150	150	
2	Котлета из говядины	90	90	
3	Чай с сахаром	200	200	
4	Хлеб пшеничный	50	50	
5	Соус томатный	30	30	
6				
7				

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам, заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 20.12.24 (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед
- Созданы условия для мытья рук и дезинфекции рук (все ли дети моют руки перед едой) имеется/не имеется
- Все ли дети успевают поесть за перемену (все ли дети едят сидя) соответствует/не соответствует
- Мнение детей (если не вкусно, почему?) Очень вкусно

Замечания и рекомендации по проверке:

Нет

Члены комиссии:

Трошкина Т. Н. Трешин
Маукевич Т. А. Д.
Ушкова С. И. Зина

Коэффициент несъедаетости - 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 несъедаетости выражается в процентах.

Методика расчета:

масса остатков (в кг)

Коэффициент несъедаетости = масса выданных блюд (в кг)

$$\frac{126}{15750} \cdot 100\% = 8\%$$

♦ * 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

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 20.12.24

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	✓
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	✓
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	✓
4.	В меню отсутствуют повторы блюд? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	✓
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	✓
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? А) да Б) нет	✓
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	✓
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? А) да Б) нет	✓
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за период не менее месяца? А) нет Б) да	✓
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии) А) да	✓

- Б) нет
- 11 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? ✓
А) да
Б) нет
- 12 Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
А) да ✓
Б) нет
- 13 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
А) да ✓
Б) нет
- 14 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
А) да ✓
Б) нет
- 15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?
А) да ✓
Б) нет
- 16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?
А) да ✓
Б) нет
- 17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?
А) да ✓
Б) нет

Макуевит Т.А.К
Устенова С.У. Таш
Туронкина М.Т. Ташкент -