

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

Дата проверки: 11.03.25г.

Время проверки: 10<sup>50</sup>

Состав комиссии: Зурбанова Н.В., Макушкин Т.А.,  
Читюкова 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	<u>Суп гороховый</u>	<u>250</u>	<u>250</u>	
2	<u>Компот из сухофрукт</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	
3	<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>50</u>	<u>50</u>	
4	<u>Банан</u>	<u>100</u>	<u>100</u>	
5				
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 11.03.25г (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?) Вкусно

Замечания и рекомендации по проверке: Нет

Члены комиссии:

Хирсанова Н.В. - Хирсан  
Маусевит Т.А.  
Усманова С.И. - Усман

**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:**

масса остатков ( в кг )

Коэффициент несъедаемости

масса выданных блюд ( в кг )

♦ \*100 %

$\frac{1,22}{13,081} \cdot 100\%$   
6,8<sup>2</sup>

**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: 11.03.25

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

Хирманова Н.В. - Курье  
Маукевич Т.А. Д  
Ушкова С.И. - Зап -