

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

Дата проверки: 20.11.2024г

Время проверки: 10<sup>50</sup>

Состав комиссии:

Устинова С.И., Макуевич Т.А., Крешкина Т.В.

**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) /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	Картофель mashed	150	150	
2	Хлеб	90	90	
3	Чай с сахаром	200	200	
4	Хлеб изюмный	80	50	
5	Икра кабачковая	50	50	
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 20.11.24г (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: Мацкевич Т.А Григорьев  
Уткина С.И  
Тараскина Е.В Тарасков

**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:**

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} \cdot 100\%$$

$\frac{7,35}{18,700} \cdot 100\% = 7,4\%$

**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:

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

Б) нет

Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?

А) да

Б) нет

Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?

А) да

Б) нет

Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

А) да

Б) нет

Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

А) да

Б) нет

Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

А) да

Б) нет

Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

А) да

Б) нет

Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

А) да

Б) нет

Гришкова С.И. *Гришкова*  
Мацкевич Т.А. *Мацкевич*  
Трашкенева М.А. *Трашкенева*