

**Родительский контроль
организации горячего питания обучающихся
МБОУ «Дубинская СОШ»**

дата 15.09.2022, время 17.20ч. классы С 5-8 кл.

Состав проверяющих (ФИО полностью, подпись проверяющего):
Мамлова А.Н., Тюсенова В., Чернышова И.П.

Критерий	Да/нет/ не требуется
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	да
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?	нет не треб-ся
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	да
Все ли дети моют руки перед едой?	да
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	да
Все ли дети едят сидя?	да
Все ли дети успевают поест за перемену (хватает ли им времени)?	да
Есть ли замечания по чистоте посуды?	нет
Есть ли замечания по чистоте столов?	нет
Теплые ли блюда выдаются детям?	да
Участвуют ли дети в накрывании на столы?	нет
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде, имеют халат, шапочку, перчатки?	да
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (буфет)?	нет
Рассчитайте и введите коэффициент несъедаемости (в %) <u>Методика расчета:</u> Коэффициент несъедаемости = $\frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100$	30%
Оцените организацию питания школьников <u>Интерпретация результатов:</u> 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.	10%

Предложения по улучшению качества питания:

Организация питания устраивает.
Всего устраивает.