

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
МОСКАЛЕНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ОМСКОЙ ОБЛАСТИ  
«НОВОЦАРИЦЫНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

**П Р И К А З**

04.12.2024

№ 187- ОД

О проведении мониторинга питания в декабре 2024 года

С целью контроля организации и качества питания детей в МБОУ «Новоцарицынская СОШ» в 2024-2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Комиссии по контролю питания детей в школе в утвержденном составе: Пшембаева Надежда Владимировна, председатель комиссии, член комиссии: Аяпова Аджар Ризабековна - осуществить контроль питания детей в декабре.
2. Произвести контроль питания детей в МБОУ «Новоцарицынская СОШ» 04.12.2024.
3. Бухаревой И.А., кладовщику подготовить журналы бракеража и контроля питания.
4. Результаты работы комиссии отразить в журнале контроля питания и в бракеражном журнале.

Директор школы



В.В. Рыжкова

С приказом ознакомлены:

Пшембаева НВ

Аяпова А.Р.

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**  
**по проведению родительского контроля в школьной столовой**  
**МБОУ «Новоцарицынская СОШ»**

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Шембаева Надежда Владимировна

Члены комиссии

Аглова Азнар Разабековна

В присутствии классовых, педсоветов и классных руководителей Наш. составили настоящий проверочный лист о том, что «04» декабря 2024 г. на 2 перемене проведено мероприятие родительского 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	80	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	810	г
Общая масса несъеденной пищи	4	кг
Индекс несъедаемости	10	%



На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

*Все соответствия, рекомендации не требуются*

Подписи членов комиссии:

*Пиченбаева НВ*  
*Аденова А.Р.*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «04» 12 2024г. (указывается дата).

### 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.