

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ «Тамашкинская СОШ»

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Макарова Наталья Николаевна

Члены комиссии Алексеева Анна Викторовна, Андреева Ольга Алексеевна, Боркина Елена Викторовна

В присутствии директор Ярославская Елена Анатольевна

составили настоящий проверочный лист о том, что «15» января 2024 г. в I смену, на II 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	44	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	470; 60г	
Общая масса несъеденной пищи	2,100	кг
Индекс несъедаемости	8,7	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

В ходе родительского контроля замечания не выявлены. Убедены отныне внешний продукт свежий, рис рассыпчатый, салат ингредиенты подобраны по вкусу, наличие испорченной пищи отсутствует.

Подписи членов комиссии:

Алексеева *М.В.*
Евдокимов *С.В.*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Евдокимов С.В. - Евдокимов С.В.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «15» января 2024 г. (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:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} \cdot 100\% = \frac{2,100}{24,990} \cdot 100\% = 8,79\%$$

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.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ, Раманшинская СОШ

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Масарева Наталья Николаевна

Члены комиссии Хвостова Марина Михайловна,
Андреева Ольга Александровна,
Торжкова Елена
Михайловна

В присутствии директора Яковлева Елена
Михайловна

составили настоящий проверочный лист о том, что «16» января
2024г. в 1 смену, на 1 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	58	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	30,5	г
Общая масса несъеденной пищи	0,382	кг
Индекс несъедаемости	2,2	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

По ходе родительского контроля выявлено
не выявлено. Завтрак очевиден в виде
продукта свежее, макароны упакованы,
пакеты, бутылки, салат и другие продукты
подобрать по вкусу, никаких испорченных
продуктов нет.

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Ирина Александровна С.А.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - « 10 » 01 2024 г. (указывается дата).

Расчет коэффициента несъедаемости

Коэффициент несъедаемости - это инструмент родительского и внутреннего кон-
троля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или
неэффективности системы организации питания в организации, полноты реализации
мероприятий по формированию навыков и приверженности принципам здорового пита-
ния, профессионализма в приготовлении блюд, рациональности режима питания,
обеспечения благоприятных условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигие-
ны 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. Ко-
эффициент 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.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ "Томашкинская СОШ"

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Макарова Наталья Николаевна

Члены комиссии Кичатова Елена Николаевна, Андреева Анна Алексеевна, Торкина Елена Викторовна

В присутствии директора Ярославская Елена Анатольевна

составили настоящий проверочный лист о том, что «16» января 2024г. в I смену, на II 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	44	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	470,60г	
Общая масса несъеденной пищи	2,300	кг
Индекс несъедаемости	9,6	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

В ходе родительского контроля замечаний не выявлено. Обед очень вкусный. Продукты свежие, инвентарь подобран по вкусу, наличие непорочных овощей отсутствует

Подписи членов комиссии: *Жиганова*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Гроссаверова Е.А.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «16» января 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:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{МАССА ОСТАТКОВ (В КГ)}}{\text{МАССА ВЫДАННЫХ БЛЮД (В КГ)}} \cdot 100\% = \frac{2,300}{23,930} \cdot 100\% \approx 9,6\%$$

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.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ «Рамашкешская СОШ»

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Макарова Н.Н.

Члены комиссии Тюнова И.О. Ситцова Н.А. Ешамельмова А.П.

В присутствии директора школы Ярославской Е.А.

составили настоящий проверочный лист о том, что «18» января 2024 г. в 1 смену, на 1 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	59	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	330,360	г
Общая масса несъеденной пищи	0,404	кг
Индекс несъедаемости	2	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Всего участвовала викариозной столовой по ведению
родительского контроля. Завтрак очень сытный и
вкусный. На завтрак было: каша с рисом, салат
капустный. Продукты свежие, погода была хорошей
температурой. Дети сытые и довольные.
Огромное спасибо поварам Тимощевой Наталье
Михайловне и помощнику повара Покровской
Людмилой Александровне и администраторам школы

Подписи членов комиссии: *Попова М. В.*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Александрова С. А.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - «18» 01 2022 г. (указывается дата).

Расчет коэффициента несъедаемости

Коэффициент несъедаемости - это инструмент родительского и внутреннего кон-
троля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или
неэффективности системы организации питания в организации, полноты реализации
мероприятий по формированию навыков и приверженности принципам здорового пита-
ния, профессионализма в приготовлении блюд, рациональности режима питания,
обеспечения благоприятных условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигие-
ны 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. Ко-
эффициент несъедаемости выражается в процентах.

Методика расчета:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} \cdot 100\% = \frac{0,404}{20,490} \cdot 100\% = 2\%$$

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.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ "Томашкинская СОШ"

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Макарова Наталья Николаевна

Члены комиссии Андреева Ольга Александровна

Курятова Елена Ивановна

В присутствии Директора школы Яковлева
Елена Анатольевна

составили настоящий проверочный лист о том, что «18» августа
2024 г. в I смену, на 5 перемене проведено мероприятие родительского
контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельно- му меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	✓	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального под- хода 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 (ха- лат, головной убор)?	✓	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное пита- ние (через буфет или линию раздачи)?		✓
Число детей, питающихся на данной перемене	45	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	525,690	г
Общая масса несъеденной пищи	2	кг
Индекс несъедаемости	4,7	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Была в школе на Акции „Родительский контроль“ по питанию. Качественный обед состоял из горячего супа, чечки с котлетой, салат из моркови и капусты с молоком. Порции достаточные для детей, еда вкусная. Я довольна обедом. Спасибо за то что родители могут убедиться в качестве питания, на мой взгляд все очень действенно. Спасибо поварам за работу и администрации, это есть такая возможность увидеть питание детей в школе!

Подписи членов комиссии:

Наросен / Наросова Е.И. /
Д. / Андреева О.А. /
И. / Макарова Н.Н.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Александр Александрович В. Н.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - «18» 01 2022г. (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:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} + 100\% = \frac{2}{25,920} \cdot 100\% = 7,7\%$$

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.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ СОШ Ташанжская

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Мехенова Наталья Николаевна

Члены комиссии Богданова М.Е. Сивцова Ж.А. Емельянова А.П.

В присутствии директора школы Яковлевской Е.А.


составили настоящий проверочный лист о том, что «19» января 2024г. в 1 смену, на 1 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		чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	430,490	Г
Общая масса несъеденной пищи	0,670	кг
Индекс несъедаемости	2,8	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Завтрак был очень вкусным. Каша более
жидкая, вкусная. Овощная смесь понравилась
Тимощевой Лясясье Михайловне и Тимощевой
Людмиле Александровне и администратору школы

Подписи членов комиссии:



Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:



Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - «19» 01 2022г. (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:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{МАССА ОСТАТКОВ (В КГ)}}{\text{МАССА ВЫДАВАННЫХ БЛЮД (В КГ)}} \cdot 100\% = \frac{0,670}{23,670} \cdot 100\% \approx 2,8\%$$

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.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ Роташинская СОШ

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе: н

Председатель комиссии Макарова Н.Н.

Члены комиссии Тютася Н.З., Емельянова А.П.
Кондратова О.В.

В присутствии директора школы Врехневской С.А.

составили настоящий проверочный лист о том, что «19» сентября 2024 г. в 2 смену, на 5 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	49	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	510; 620	г
Общая масса несъеденной пищи	2,3	кг
Индекс несъедаемости	2,6	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

д. Кондратова Ирина Владимировна
обед от 19.01.2024г. Обед был очень вкусным.
Все соответствовало нормам.

Подписи членов комиссии: *Кондратова И.В.* (Дир./Емельянова/)
Т.А. / Путьева Ю.С. / *Макарова Н.А.*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Григорьев С.А.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - «19» *января* 2024 г. (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:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{МАССА ОСТАТКОВ (В КГ)}}{\text{МАССА ВЫДАННЫХ БЛЮД (В КГ)}} + 100\% = \frac{4,3}{23,910} \cdot 100 = 9,6$$

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.