

ОБУЧАЮЩАЯ (ПРОСВЕТИТЕЛЬСКАЯ) ПРОГРАММА для родителей, планирующих принять участие в проведении мероприятий родительского контроля

I. Общие положения

Программа «Основы здорового питания» предназначена для родителей, планирующих участие в родительском контроле.

Программа разработана в целях реализации федерального проекта «Формирование системы мотивации граждан к здоровому образу жизни, включая здоровое питание и отказ от вредных привычек (Укрепление общественного здоровья)» национального проекта «Демография» и в соответствии с Планом мероприятий Роспотребнадзора по реализации мероприятий федерального проекта «Укрепление общественного здоровья» для решения задач по формированию среды, способствующей повышению информированности граждан об основных принципах здорового питания.

В программе представлена информация о целях и порядке проведения родительского контроля.

II. Целевой раздел

2.1 Актуальность программы.

Здоровое питание является одним из базовых условий здоровья детей, формирует здоровые стереотипы питания, здоровое пищевое поведение подрастающего поколения на перспективу. В настоящее время у значительного числа детей уже к школьному возрасту формируются патологические пищевые привычки и вкусовые пристрастия, существенно повышающие риск избыточной массы тела и ожирения, а также иных нарушений обмена веществ.

Второй аспект проблемы, недополучение детьми на этапе роста и развития необходимого количества основных питательных веществ, минеральных веществ и витаминов.

Федеральным законом от 01.03.2020 N 47-ФЗ¹ было введено понятие здорового питания, предусматривающее обязательность реализации принципов здорового питания, в том числе:

- 1) использование в меню блюд, рецептуры которых, предусматривают:
 - 1.1. сохранность исходной биологической ценности пищевых продуктов;
 - 1.2. наличие пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров, поваренной соли;
 - 1.3. включение пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными добавками;
- 2) соответствие энергетической ценности энергозатратам, содержания витаминов и микроэлементов - физиологическим потребностям организма;
- 3) разнообразие меню;
- 4) оптимальный режим питания;
- 5) соблюдение требований к обеспечению санитарно-эпидемиологической безопасности;
- 6) исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов.

В Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года, введено определение качества пищевых продуктов, определяемое как совокупность потребительских свойств (физико-химические, микробиологические и органолептические), энергетическая и пищевая ценность, способность удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях использования в целях обеспечения сохранения здоровья.

Цель Программы.

Формирование у родителей навыков проведения мероприятий родительского контроля.

Целевая аудитория программы.

Родители обучающихся, планирующие участвовать в мероприятиях родительского контроля.

Механизмы реализации программы.

Программа реализуется посредством следующих этапов:

- 1) самостоятельное изучение справочного материала;

¹ Федеральный закон от 01.03.2020 N 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации"

2) самоконтроль посредством ответов на контрольные вопросы по каждой теме;

3) решение ситуационных заданий;

5) получение сертификата, подтверждающего успешность освоения материала.

Все этапы прохождения обучения отражаются в личном кабинете.

В рамках изучения программы используется базовая информация, а также рекомендованные дополнительные литературные источники.

Приведение в программе базовой информации, делает ее максимально удобной в практическом использовании.

Структура программы:

Программа содержит материалы, предусматривающие освоение обязательных требований к организации питания, формирование базовых знаний о принципах здорового питания, формирование навыков проведения мероприятий родительского контроля.

Реализация программы.

Программа предполагает использование интернет-ресурса, расположенного на официальном сайте ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора (www.niig.su) – кросс-платформенное программное средство, предусматривающее возможность просмотра справочной информации, выполнения самостоятельной работы и тестирования обучающихся, совместной работы родителей с детьми по формированию режима дня и рациона питания обучающихся, а также внесение результатов родительского контроля.

Планируемые результаты освоения программы.

Программа предусматривает комплексное рассмотрение вопросов здорового питания, ознакомление с принципами здорового питания, значимостью здорового питания в профилактике нарушений роста и развития, риска формирования заболеваний.

В результате освоения образовательной программы у обучающихся должны быть сформированы необходимые навыки и умения в проведении мероприятий родительского контроля.

Тема: ОРГАНИЗАЦИЯ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

Цель: улучшение организации питания детей, проведение мониторинга результатов родительского контроля, формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в образовательных организациях.

Контрольные вопросы:

1. Какие мероприятия реализуются в рамках родительского контроля?
2. Какие требования предъявляются для работников пищеблока?
3. Подведение итогов проверки.

Справочные материалы по теме:

Организация питания в образовательной организации играет важную роль не только в гармоничном развитии детей, но также и в успешном усвоении знаний школьниками, качестве их образования. Недостаточное поступление пищевых веществ, энергии, витаминов и минеральных веществ отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению нарушений обмена и хронической патологии. Поэтому необходимо выстроить правильную систему питания в школе.

Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом общеобразовательной организации.

Содержание мероприятий внутреннего и внешнего контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах.

При проведении мероприятий внутреннего и внешнего контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах рекомендуется оценивать:

1. Соответствие фактического меню цикличному меню, утвержденному руководителем образовательной (оздоровительной) организации.

2. Наличие меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья.
3. Санитарно-техническое состояние обеденного зала (помещения для приема пищи мебели, столовой посуды и т.п.
4. Условия соблюдения правил личной гигиены, соблюдение персоналом и детьми правил личной гигиены.
5. Наличие и состояние специальной одежды у сотрудников столовой.
6. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд.
7. Информирование родителей (законных представителей) и детей о принципах здорового питания.
8. Объем и вид пищевых отходов, расчёт коэффициента несъедаемости.

Меню

Первоначально, во время мероприятия по контролю за организацией питания следует ознакомиться с размещенным на стенде (сайте) меню на текущий день, а также меню на цикл. Убедиться, соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации.

Наиболее частыми нарушениями, выявляемыми в столовых образовательных организаций, являются занижение порций, необоснованные замены блюд, исключение некоторых позиций и несоответствие температурного режима выдаваемых блюд. Эти проблемы легко отслеживаются в ходе проверок со стороны администрации образовательной организации и родителей (законных представителей) обучающихся.

Условия для соблюдения правил личной гигиены

Оценка соблюдения правил личной гигиены детьми осуществляется посредством наблюдения за процедурой мытья рук перед приемом пищи. Преподаватели и дежурные должны контролировать процедуру мытья рук детьми. Должны быть созданы оптимальные условия для соблюдения правил личной гигиены (достаточное количество умывальников, наличие мыла для мытья рук, средств сушки рук).

Персонал и дежурные

Во время мероприятия по контролю за организацией питания следует обратить особое внимание на внешний вид работников столовой. Персонал

должен выполнять свою деятельность в специальной одежде (халат, головной убор), не иметь украшений (кольца, серьги, цепочки), работать в перчатках и одноразовых масках (при необходимости).

В случае участия обучающихся (дежурных) в сервировке столов, общеобразовательная организация должна обеспечить их специальной одеждой – халаты (фартуки) и головной убор. Предварительно дежурные проходят медицинский осмотр, направленный на выявление кожных заболеваний гнойного характера и заболевания верхних дыхательных путей, проходят инструктаж о соблюдении правил личной гигиены.

Санитарно-техническое состояние

В столовой должны быть созданы благоприятные условия: приятная внутренняя обстановка, удобная мебель, микроклимат, запах и доброжелательность персонала. Для приема пищи должна использоваться фарфоровая, фаянсовая или стеклянная посуда (тарелки, блюдца, чашки, стаканы). Запрещается выдавать детям тарелки и стаканы с отбитыми, треснувшими или сколотыми краями, поврежденной эмалью или деформированными, поврежденными столовыми приборами.

Важно учитывать скорость обслуживания обучающихся и следить за тем, чтобы детям не предлагались уже остывшие блюда. О вкусовых качествах приготовленной пищи можно судить по количеству пищевых отходов, которые остаются после приема пищи детьми.

В помещениях для приема пищи необходимо проводить регулярные уборки после каждого приема пищи. Обеденные столы должны подвергаться очищению при использовании моющих и дезинфицирующих средств. Инвентарь, используемый при проведении уборок, должен быть промаркирован, храниться в специально отведенном для этого месте.

В комнатах для приема пищи не должно быть насекомых, грызунов и любых следов их жизнедеятельности.

По итогам проверки рекомендуется зафиксировать полученные результаты в проверочном листе, что позволит:

- 1) оценить структуру проблем в организации питания, их глубину и причины, а также возможные риски для здоровья детей;
- 2) определить перечень мероприятий, реализация которых позволит устранить выявленные в ходе проверки замечания;

- 3) оценить динамику изменений;
- 4) установить рейтинг часто встречающихся нарушений в образовательных организациях;
- 5) выявить положительные практики организации питания и тиражировать их.

**ПЕРЕЧЕНЬ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ВОПРОСОВ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ
(ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ):**

- 1) Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации? да/нет;
- 2) Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)? да/нет/ частично;
- 3) Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой? да/нет;
- 4) Все ли дети моют руки перед едой? да/нет;
- 5) Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? да/нет;
- 6) Все ли дети едят сидя? да/нет;
- 7) Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)? да/нет;
- 8) Есть ли замечания по чистоте посуды? да/нет;
- 9) Есть ли замечания по чистоте столов? да/нет;
- 10) Есть ли замечания к сервировке столов? да/нет;
- 11) Теплые ли блюда выдаются детям? да/нет;
- 12) Участвуют ли дети в накрывании на столы? да/нет;
- 13) Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде? да/нет;
- 14) Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)? да/нет;
- 15) Суммарное количество пищевых отходов в %? (Коэффициент несъедаемости).

Предлагаемое определение понятий:

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:

Как показывают результаты мониторинга

«зона оптимума» – это значения до 10%;

«зона риска» - 10,0-30,0%;

«зона высокого риска» - более 30%, значение, соизмеримое с критическим уровнем, требующее безотлагательных мер.

Список дополнительной литературы по теме:

1. Донскова Л.А. Пищевые добавки в мясной индустрии: идентификация опасностей и скрининговый анализ риска // Управленец. - 2014. - №3 (49). – С.62-67.
2. Ефремов А.А., Макарова Л.Г., Шаталина Н.В., Первышина Г.Г. Экологические аспекты здорового питания жителей Сибирского региона // Химия растительного сырья. - 2002.- № 3. – С. 69-72.
3. Иванов С.В., Баранова В.В. Е-добавки, их негативное влияние на организм // Вестник науки и образования. - 2019. - №7-2 (61). – С.62-66.
4. Койнова А.Н. Индустрия пищевых добавок: состояние и перспективы развития // Пищевая индустрия. – 2019. - № 3 (41). – С. 36-39.
5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. М.: Изд. «Академия», 2003, 184 с.
6. Руководство ВОЗ о потреблении натрия для взрослых и детей, 2012 г.

7. Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» ТР ТС 029/2012 (решение №58 от 20 июля 2012 Совета Европейской экономической комиссии).

8. Шарховский Е.К. Гигиена продовольственных товаров. - М.: «Новое Знание». 2003. – 262с.

9. <https://doi.org/10.1152/ajpregu.00195/2008/> A. Shapiro, W. Mu, C. Roncal. Fructose-induced leptin resistance exacerbates weight gain in response to subsequent high-fat feeding/

10. <https://doi.org/10.1136/bmj.e7492> (Published 15 January 2013)/ Lisa TeMorenga, Simonette Mallard, Jim Mann. Dietary sugars and body weight: systematic review and meta-analyses of randomised controlled trials and cohort studies (датаобращениякэлектронномуресурсу 25.04.2020).

11. <https://doi.org/10.1093/ajcn/76.5.911/> Sharon S Elliott, Nancy L Keim, Judith S Stern, Karen Teff, Peter J Havel/Fructose, weight gain, and the insulin resistance syndrome/ The American Journal of Clinical Nutrition, Volume 76, Issue 5, November 2002, Pages 911–922. (дата обращения к электронному ресурсу 25.04.2020).

12. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/20693348>/Malik VS1, Popkin BM, Bray GA, Després JP, Willett WC, Hu FB. /Sugar-sweetened beverages and risk of metabolic syndrome and type 2 diabetes: a meta-analysis// Diabetes Care. 2010 Nov;33(11):2477-83. doi: 10.2337/dc10-1079. Epub 2010 Aug 6. (дата обращения к электронному ресурсу 25.04.2020).

13. <https://www.nkj.ru/archive/articles/9780/> (дата обращения к электронному ресурсу 25.04.2020).

14. Плюме, Лоранс. Сахар, жир, соль: как оставаться здоровым и не набирать вес / Лоранс Плюме; [перевод с французского Анны Жалбы]. – Москва: Эксмо, 2020. – 272 с.

15. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

16. МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

17. МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»

18. Я питаюсь правильно (+5): учебное пособие / Е.А. Пырьева, А.И. Сафронова, Е.В. Павловская [и др.]; под ред. Г.Г. Онищенко. – Москва: Просвещение, 2023 – 111 с.

19. Я питаюсь правильно (+14): учебное пособие / М.В. Гмошинская, Е.В. Павловская, В.М. Коденцова [и др.]; под ред. Г.Г. Онищенко. – Москва: Просвещение, 2023 – 79 с.

20. Я питаюсь правильно (+16): учебное пособие / Е.В. Павловская, М.В. Гмошинская, В.М. Коденцова [и др.]; под ред. Г.Г. Онищенко. – Москва: Просвещение, 2023 – 79 с.

Ситуационные задачи

Ситуационная задача №1

В СОШ № 145 города N проведено мероприятие родительского контроля на перемене после 2 урока. Продолжительность перемены составляет 30 минут. На стенде, у входа в столовую, размещено действующее цикличное меню и меню на день, утвержденное руководителем образовательной организации. Во время перемены в столовой питалось 200 обучающихся 3 и 4 классов. При входе в столовую большинство детей, игнорируя умывальники для мытья рук, проходят в столовую. Замечено, что у раковин для мытья рук мыло есть, но нет электрополотенец и бумажных полотенец. Дежурные накрывают на столы без специальной одежды. Многие обучающиеся не могут сразу занять места за столами ввиду их нехватки, из-за этого часть детей не успевает позавтракать во время перемены. Некоторые дети едят у подоконников стоя. Столы не протерты после приема пищи в предыдущую перемену. Посуда и столовые приборы без следов загрязнений, но тарелки имеют единичные сколы и трещины. Горячие блюда, подаваемые детям, соответствуют комнатной температуре. Номенклатура блюд соответствует цикличному меню. Среди обучающихся 3го класса есть один ребенок с сахарным диабетом, но в столовой он не питается ввиду отсутствия индивидуального меню. Суммарный выход блюд на одного ребенка за завтрак в день проведения мероприятия родительского контроля составлял 500 г. Буфет не работал, линия раздачи не оборудована.

В ходе взвешивания остатков еды, не съеденной школьниками в ходе завтрака, составляет 25 кг.

Задание:

1. Дайте оценку организации питания, заполнив таблицу:

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?		+

Все ли дети моют руки перед едой?		+
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?		+
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?	+	
Теплые ли блюда выдаются детям?		+
Участвуют ли дети в накрывании на столы?	+	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде, имеют халат, шапочку, перчатки?		+
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		+
Рассчитайте и введите коэффициент несъедаемости (в%)	ввод	
Оцените организацию питания школьников	выборка	
Напишите свои предложения по улучшению питания		

2. Рассчитайте и охарактеризуйте коэффициент несъедаемости.

Ответы:

$$2) 200 * 500 \text{ г} = 100000 \text{ г}$$

$$100000 \text{ г} / 1000 = 100 \text{ кг}$$

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = 25 \text{ кг} / 100 \text{ кг} * 100\% = 25 \%$$

Индекс несъедаемости - 25 %. Оцените организацию питания школьников: зона "риска", что свидетельствует об неэффективности системы организации питания.

Ситуационная задача №2

В СОШ № 36 города М проведено мероприятие родительского контроля на перемене после 1 урока второй смены. Продолжительность перемены составляет 30 минут. На стенде, у входа в столовую, размещено действующее цикличное меню и меню на день, утвержденное руководителем образовательной организации. Во время перемены в столовой питалось 100 обучающихся 2 и 3 классов. При входе в столовую, отмечено, что созданы все благоприятные условия для приема пищи, приятный внутренний интерьер, микроклимат, запах, доброжелательный персонал, все условия для мытья, дезинфекции и сушки рук. Все дети, заходя в столовую, первым делом моют руки, преподаватели это контролируют. Накрыванием на столы занимаются работники пищеблока.

Работники пищеблока носят специальную одежду. Все учащиеся едят сидя, успевая поесть за перемену. Столы, посуда и столовые приборы чистые, не имеют царапин, сколов и трещин. Блюда, подаваемые детям, теплые, соответствуют циклическому меню. Среди обучающихся 3-го класса есть один ребенок с пищевой аллергией и двое с сахарным диабетом. Они питаются в столовой по индивидуально адаптированному меню. Суммарный выход блюд на одного ребенка составляет 700 г. В столовой присутствует буфет.

В ходе взвешивания остатков еды, не съеденной школьниками в ходе завтрака, составляет 6,3 кг.

Задание:

1. Дайте оценку организации питания, заполнив таблицу:

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?	+	
Все ли дети моют руки перед едой?	+	
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	+	
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?		+
Теплые ли блюда выдаются детям?	+	
Участвуют ли дети в накрывании на столы?		+
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде, имеют халат, шапочку, перчатки?	+	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?	+	
Рассчитайте и введите коэффициент несъедаемости (в%)	ввод	
Оцените организацию питания школьников	выборка	

Напишите свои предложения по улучшению питания	
--	--

2. Рассчитайте и охарактеризуйте коэффициент несъедаемости.

Ответы:

$$2) 100 * 700 \text{ г} = 70000 \text{ г}$$

$$70000 \text{ г} / 1000 = 70 \text{ кг}$$

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = 6,3 \text{ кг} / 70 \text{ кг} * 100\% = 9 \%$$

Индекс несъедаемости - 9 %. Оцените организацию питания школьников: зона "оптимума", что свидетельствует об высокой эффективности системы организации питания.

Ситуационная задача №3

В СОШ № 18 города К проведено мероприятие родительского контроля на перемене после 2 урока (смена первая). Продолжительность перемены составляет 10 минут. На стенде, у входа в столовую, размещено действующее цикличное меню и меню на день, утвержденное руководителем образовательной организации. Во время перемены в столовой питалось 150 обучающихся 2 и 3 классов. При входе в столовую большинство детей, игнорируя умывальники для мытья рук, ввиду их малого количества, проходят в столовую. Замечено, что у раковин для мытья рук нет мыла. Дежурные накрывают на столы в школьной форме без специальной одежды. Многие обучающиеся не могут сразу занять места за столами ввиду их нехватки, и не успевают поесть за перемену. Некоторые дети завтракают, стоя у оконного подоконника. На столах видны крошки и пятна от еды, оставшиеся с прошлой перемены. Столовые приборы плохо промыты, на многих тарелках есть сколы и трещины. Горячие блюда подаются детям остывшими. Меню частично не соответствует утвержденному цикличному меню, имеются замены. Среди обучающихся 2го класса есть один ребенок с целиакией, но в столовой он не питается, ввиду отсутствия индивидуального меню и условий для питания. Ребенок питается пищей, принесенной из дома, в учебной комнате. Суммарный выход блюд на одного ребенка составляет 500 г. Буфет не работает, линии раздачи нет. В ходе взвешивания остатков еды, не съеденной школьниками в ходе завтрака, составляет 30 кг.

Задание:

1. Дайте оценку организации питания, заполнив таблицу:

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?		+
Все ли дети моют руки перед едой?		+
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?		+
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?	+	
Теплые ли блюда выдаются детям?		+
Участвуют ли дети в накрывании на столы?	+	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде, имеют халат, шапочку, перчатки?		+
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		+
Рассчитайте и введите коэффициент несъедаемости (в%)	ввод	
Оцените организацию питания школьников	выборка	
Напишите свои предложения по улучшению питания		

2. Рассчитайте и охарактеризуйте коэффициент несъедаемости.

Ответы:

$$2) 150 * 500 \text{ г} = 75000 \text{ г}$$

$$75000 \text{ г} / 1000 = 75 \text{ кг}$$

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = 30 \text{ кг} / 75 \text{ кг} * 100\% = 40 \%$$

Индекс несъедаемости - 40 %. Оцените организацию питания школьников: зона "высокого риска", об неэффективности системы организации питания в школе.