

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**  
по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОУ СОШ №1

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Спешилова А.В. Сид

Члены комиссии Макарова Елена Николаевна  
Волокитина Татьяна Викторовна

В присутствии Гайнуллин З. П.

составили настоящий проверочный лист о том, что «16» мая 2023г. 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                                                                                                                                | 112   | чел |
| Масса всех блюд на одного ребенка по меню                                                                                                                                 | 500   | г   |
| Общая масса несъеденной пищи                                                                                                                                              | 4,600 | кг  |
| Индекс несъедаемости                                                                                                                                                      | 8,2   | %   |

|                              |       |    |
|------------------------------|-------|----|
| Общая масса несъеденной пищи | 4,600 | кг |
| Индекс несъедаемости         | 8,2   | %  |

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Столы накрыты вовремя. Блюда приготовлены в соответствии с меню. Порции сбалансированы. Соблюдаются температурный режим подачи готовых блюд - выдерживается.

Подписи членов комиссии: Макарова А.Н. М.Ф.  
Волокитина Т.В. В.Ф.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: Домоколова Т.В. Д.Ф.

### 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:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\% = \frac{4,6}{112,500} * 100\% = 8,2\%$$

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.