

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

МОУ "Сем-1"

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Макарова А.И.

Члены комиссии Волокинина Т.В.

В присутствии Срещиловой Е.В.

Михайловой Л.С.

составили настоящий проверочный лист о том, что «7» 12  
2023 в 1 смену, 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	148	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	500	г
Общая масса несъеденной пищи	79	кг
Индекс несъедаемости	10	%

Общая масса несъеденной пищи	7,4	кг
Индекс несъедаемости	10	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

*Внимание организовано кормить  
Приготовлено вкусно! Благодарю  
тебя, волонтеры, сотрудники  
спасибо поварам!*

Подписи членов комиссии: *М.А.Ф.*  
*Р.А.*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации: *В.И. Королева*

### Расчет коэффициента несъедаемости

**Коэффициент несъедаемости** - это инструмент родительского и внутреннего контроля организации, показатель свидетельствующий об эффективности и 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 столов, эффективности мероприятий родительского контроля по индексации факторов риска снижения востребованности рациона питания и своевременной коррекции. Коэффициент несъедаемости выражается в процентах.

Методика расчета:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} \cdot 100\% = \frac{7,4}{74} \cdot 100\% = 10\%$$

Интерпретация результатов:

До 10 % - оптимально;

10 - 30 % - зона «риска», требует пристального контроля за организацией питания, актуальности действующего меню и выявления 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

МОНУ, с/ш 1

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Макарова А.К.

Члены комиссии

Воложеница Е.В.

В присутствии

Среденковой Е.В.

Мухомовых Л.С.

составили настоящий проверочный лист о том, что «20» декаб  
2013г. во 2 смену, на 1 перемене проведено мероприятие родительского  
контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да
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	83
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	80
Общая масса несъеденной пищи	6,2
Индекс несъедаемости	9,2

Общая масса несъеденной пищи	6,2	кг
Индекс несъедаемости	9,2	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

*Дети едят хорошо. Примовыми вкусно! Спасибо поварами за добросовестный труд!*

Подписи членов комиссии: *В.Т. Маш*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: *Далокорова В.Т.*

### 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 столов, эффективности мероприятий родительского контроля по индикации факторов риска снижения востребованности рациона питания и своевременной и коррекции. Коэффициент несъедаемости выражается в процентах.*

Методика расчета:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} \cdot 100\% \quad \frac{6,2 \text{ кг}}{62,2 \text{ кг}} \cdot 100\% = 9,97\%$$

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 выдаваемости, и, при необходимости, коррекции действующего меню.