

## ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОНУ, сеш 1.

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Смирнова А.В.

Члены комиссии

Макарова А.И.  
Филокина Т.В.

В присутствии

Конев О.И.

составили настоящий проверочный лист о том, что «8» 02  
2024г. 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  | 156   | чел |
| Масса всех блюд на одного ребенка по меню   | 500   | г   |
| Общая масса несъеденной пищи  | 7,800 | кг  |
| Индекс несъедаемости  | 20,1  | %   |

|                              |      |    |
|------------------------------|------|----|
| Общая масса несъеденной пищи | 7,8  | кг |
| Индекс несъедаемости         | 10,1 | %  |

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

*Столовая содержится в чистоте.  
На переменах персонал столовой  
соответствует вц. Приготовлено  
в соответствии с меню*

Подписи членов комиссии: *Смирнова СВ  
Михарова МА  
Волокитин ВВ*

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

### 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:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\% = \frac{7,800}{7800} * 100 = 10,1\%$$

#### 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.