

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

МОУ "СОШ №1"

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Макарова А.И.

Члены комиссии \_\_\_\_\_

Чекирева В.В.

Самарова Ю.В.

Алимурадова А.А.

Ткаченко М.В.

В присутствии Раширшиной Т.И.

Спешиловой А.В. Глебова Ч.Р.

составили настоящий проверочный лист о том, что «15» сентября 2023г. во II 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	123	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	0,810	г
Общая масса несъеденной пищи	8,200	кг
Индекс несъедаемости	8,2	%

Общая масса несъеденной пищи	8,200	кг
Индекс несъедаемости	8,2	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Столовая содержится в чистоте, на кухне порядок. Еда горячая порции большие и вкусные. Меню разнообразное, сытное.

Благодарим персонал за отличную работу.

Подписи членов комиссии:

*Ирина Иванова Т.В.*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Доморолова Т.В.

### 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:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\% = \frac{8,200}{99,63} * 100\% = 8,2\%$$

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.

## ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ "СОШ № 1"

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Степанова А.В.

Члены комиссии Якушева Ю.А., Ермакова Ю.С.,  
Цирикова З.Р., Гаврилова И.И., Попова И.И.,  
Майкудинова А.С.

В присутствии Кочеруровой И.В., Семенова И.Р.

составили настоящий проверочный лист о том, что «15» сентября 2022г. в 1 смену, на 3 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	100	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	502г	

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

адмиссию все устраивает, питание организовано на соответствующем уровне.

Подписи членов комиссии:

Виктор Тавр (И.В. Доморолова Т.В.)

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

### 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:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\% = \frac{4,500}{100 - 0,502} = \frac{4,500}{50,2} * 100\% = 8,9\%$$

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.