

## ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ «СОШ №1»

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Срещилова А.В.

Члены комиссии Макарова А.И.

Знаменская Э.Э.

В присутствии Глебовой Н.П.

составили настоящий проверочный лист о том, что «5» октября 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 поест 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  | 96   | чел |
| Масса всех блюд на одного ребенка по меню   | 510  | г   |
| Общая масса несъеденной пищи  | 4700 | кг  |
| Индекс несъедаемости  | 9.5  | %   |

|                              |       |    |
|------------------------------|-------|----|
| Общая масса несъеденной пищи | 4,700 | кг |
| Индекс несъедаемости         | 9,5   | %  |

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

В обеденном зале меню. Тринадцатилетнее меню в соответствии с меню. Столы накрыты вовремя. Температурный режим соблюдается. Дети едят с аппетитом.

Подписи членов комиссии:

*Сур. Маск. Знаменская*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

*Долгополова 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:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\% = \frac{4,700}{96 \cdot 0,510} \cdot 100\% = 9,5\%$$

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

МОУ "СОСЕЛ 1"

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Срещенкова А. В.

Члены комиссии Воловченко Т. В.

Семилетко Ю. В.

Макарова А. И.

В присутствии Михайловой Л. С.

составили настоящий проверочный лист о том, что «16» октября 2023г. во 2 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  | 121   | чел |
| Масса всех блюд на одного ребенка по меню   | 812   | г   |
| Общая масса несъеденной пищи  | 7,900 | кг  |
| Индекс несъедаемости  | 8,1   | %   |

|                              |       |    |
|------------------------------|-------|----|
| Общая масса несъеденной пищи | 7,900 | кг |
| Индекс несъедаемости         | 8,1   | %  |

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

В обеденном зале порядок столов накрытия ввернее. Порции большие, блюда выглядят аппетитно. Дети едят с удовольствием. Трехзначная посуда убирается своевременно.

Подписи членов комиссии:

С/у, В/у М/у  
Смоленко Т.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Рамонова 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:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\% = \frac{7,900}{98,252} * 100\% = 8,1\%$$

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.