

## ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ «Верхнемамыжский СОШ имени В.А. Захаровича Сиванова – Бабкина»

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Суджабильский Ю.А.

Члены комиссии

Никифоров Н.А.

Цой Т.И.

В присутствии заместителя директора по УВР  
Сиванова К.В.

составили настоящий проверочный лист о том, что «05» февраля 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 с ия?  | +   |     |
| 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  | 18  | чел |
| Масса всех блюд на одного ребенка по меню   | 590 | г   |
| Общая масса несъеденной пищи  | 0,9 | кг  |
| Индекс несъеданности  | 8,5 | %   |

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

*Продолжить работу по данному  
меню Дети довольны. Приготовлен-  
ные блюда съедает почти полностью.  
Отходов мало.*

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации:

*В.И. Шенников С.С.*

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и  
здоровья» - «05» февраля 2024г.

### 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:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$$

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.