

## ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ по проведению родительского контроля в школьной столовой

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Члены комиссии

Тенюхин В.С. - С.И.И.  
Смирникова Е.А. - С.И.И.

В присутствии Абсалямова Ахмедовича Рагвеновича

составили настоящий проверочный лист о том, что «16» 12  
2022 г. в I смену, на III перемене проведено мероприятие родительского  
контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
1) Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	✓	
2) Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		✓
3) Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		
4) Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
5) Все ли дети моют руки перед едой?		✓
6) Все ли дети едят сидя?	✓	
7) Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	✓	
8) Есть ли замечания по чистоте посуды?	✓	
9) Есть ли замечания по чистоте столов?	✓	
10) Есть ли замечания к сервировке столов?	✓	
11) Теплые ли блюда выдаются детям?	✓	
12) Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	✓	
13) Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		✓
Число детей, питающихся на данной перемене	40	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<del>150</del> 300	г
Общая масса несъеденной пищи	35	кг
Индекс несъедаемости	15	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Засеанортровать меню, детям плохо едят рыбу.  
Проем обратит на это внимание, решить вопрос с заменой  
рыбы на что нибудь другое.

Подписи членов комиссии: А.С. Алямова. А.Р. 

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации:

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и  
здоровья» - «16» 12 2022г.

### Расчет коэффициента несъедаемости

**Коэффициент несъедаемости** - это инструмент родительского и внутреннего контро-  
ля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или неэффективности  
системы организации питания в организации, полноты реализации мероприятий по форми-  
рованию навыков и приверженности принципам здорового питания, профессионализма в  
приготовлении блюд, рациональности режима питания, обеспечения благоприятных усло-  
вий для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены детьми при приеме пищи,  
правильности принятого в школе режима накрывания на столы, эффективности меро-  
приятий родительского контроля по индикации факторов риска снижения  
востребованности рациона питания и своевременной их коррекции. Коэффициент несъе-  
даемости 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.