

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**  
**по проведению родительского контроля в школьной столовой**  
**МБОУ «Зиянчурина СОШ»**  
(наименование образовательной организации)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Тяпухин В.С. – ответственный за питание в школе

Члены комиссии: Черепихина Ю.П. – представитель родительского комитета 6А класса, Иванова Н.А. – председатель родительского комитета 3 класса;

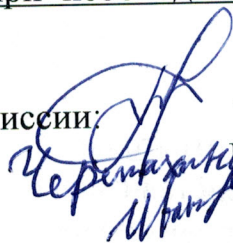
В присутствии повара школьной столовой Рахимгуловой Л.В.

составили настоящий проверочный лист о том, что «08» декабря 2022г. в 10.00 , на 2 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	62	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	675	г
Общая масса несъеденной пищи	1.5	кг
Индекс несъедаемости	3.58	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует: продолжить проведение контрольных мероприятий родителями школы за организацией питания в школе, при необходимости вносить предложения по улучшению школьного питания.

Подписи членов комиссии:



Тяпухин В.С.

Черепашкина Ю.П.

Иванова Н.А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: Рахимгулова Л.В.

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

## 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.



**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**  
**по проведению родительского контроля в школьной столовой**  
**МБОУ «Зиянчури́нская СОШ»**  
(наименование образовательной организации)

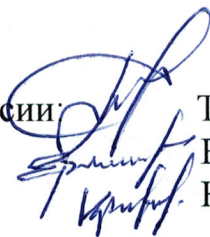
Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Тяпухин В.С. – ответственный за питание в школе  
 Члены комиссии: Ермишина Е.А. – представитель родительского комитета 6А класса, Криворучкина С.М. – председатель школьного родительского комитета;  
 В присутствии повара школьной столовой Рахимгуловой Л.В.  
 составили настоящий проверочный лист о том, что «22» декабря 2022г. в 10.00 ,  
 на 2 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	64	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	675	г
Общая масса несъеденной пищи	1.7	кг
Индекс несъедаемости	4.06	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует: продолжить проведение контрольных мероприятий родителями школы за организацией питания в школе, при необходимости вносить предложения по улучшению школьного питания.

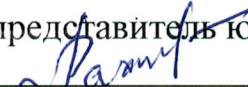
Подписи членов комиссии:



Тяпухин В.С.

Ермишина Е.А.

Криворучкина С.М.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:  Рахимгулова Л.В.

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

---

## 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.



**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**  
**по проведению родительского контроля в школьной столовой**  
**МБОУ «Зиянчурина СОШ»**  
(наименование образовательной организации)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Тяпухин В.С. – ответственный за питание в школе

Члены комиссии: Щербинина В.И. – представитель родительского комитета 2 класса, Соколова С.Н. – председатель родительского комитета 3 класса;


В присутствии повара школьной столовой Рахимгуловой Л.В.

составили настоящий проверочный лист о том, что «18» января 2023г. в 10.00 , на 2 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	58	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	730	г
Общая масса несъеденной пищи	2.3	кг
Индекс несъедаемости	5.43	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует: продолжить проведение контрольных мероприятий родителями школы за организацией питания в школе, при необходимости вносить предложения по улучшению школьного питания.

Подписи членов комиссии:  Тяпухин В.С.  
Щербинина В.И.  
Соколова С.Н.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:  Рахимгулова Л.В.

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

---

### 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.



**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**  
**по проведению родительского контроля в школьной столовой**  
**МБОУ «Зиянчурина СОШ»**  
(наименование образовательной организации)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Тяпухин В.С. – ответственный за питание в школе

Члены комиссии: Даутова И.Н. – представитель родительского комитета 1 класса, Ждановских В.Н. – председатель родительского комитета 4 класса;

В присутствии повара школьной столовой Рахимгуловой Л.В.

составили настоящий проверочный лист о том, что «31» января 2023г. в 10.00 ; на 2 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	60	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	730	г
Общая масса несъеденной пищи	2.0	кг
Индекс несъедаемости	4.72	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует: продолжить проведение контрольных мероприятий родителями школы за организацией питания в школе, при необходимости вносить предложения по улучшению школьного питания.

Подписи членов комиссии:

Тяпухин В.С.

Даутова И.Н.

Ждановских В.Н.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации: Рахимгулова Л.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:

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

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



**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**  
**по проведению родительского контроля в школьной столовой**  
**МБОУ «Зиянчурина СОШ»**  
(наименование образовательной организации)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Тяпухин В.С. – ответственный за питание в школе


Члены комиссии: Бочкарева Н.И. – представитель родительского комитета 3 класса, Погребняк А.Ю. – представитель родительского комитета 4 класса;

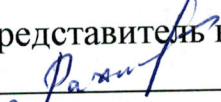
В присутствии повара школьной столовой Рахимгуловой Л.В.

составили настоящий проверочный лист о том, что «09» февраля 2023г. в 10.00 на 2 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	64	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	675	г
Общая масса несъеденной пищи	2.2	кг
Индекс несъедаемости	5.09	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует: продолжить проведение контрольных мероприятий родителями школы за организацией питания в школе, при необходимости вносить предложения по улучшению школьного питания.

Подписи членов комиссии:  Тяпухин В.С.  
 Бочкарева Н.И.  
 Погребняк А.Ю.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:  Рахимгулова Л.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:

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

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 «Зиянчуринская СОШ»

(наименование образовательной организации)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Тяпухин В.С. – ответственный за питание в школе

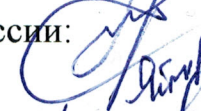


Члены комиссии: Яйкулова М.А. – представитель родительского комитета 1 класса, Дунаева О.В. – представитель родительского комитета 4 класса;

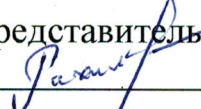
В присутствии повара школьной столовой Рахимгуловой Л.В.

составили настоящий проверочный лист о том, что «21» февраля 2023г. в 10.00 на 2 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	55	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	730	г
Общая масса несъеденной пищи	2.0	кг
Индекс несъедаемости	4.98	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует: продолжить проведение контрольных мероприятий родителями школы за организацией питания в школе, при необходимости вносить предложения по улучшению школьного питания.

Подписи членов комиссии:  Тяпухин В.С.  
 Яйкулова М.А.  
 Дунаева О.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:  Рахимгулова Л.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:

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

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 «Зиянчуринская СОШ»

(наименование образовательной организации)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Тяпухин В.С. – ответственный за питание в школе



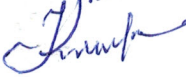
Члены комиссии: Колоскова Л.Н. – представитель родительского комитета 4 класса, Клименко З.Ш. – представитель родительского комитета 4 класса;

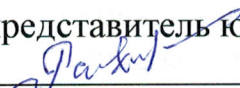
В присутствии повара школьной столовой Рахимгуловой Л.В.

составили настоящий проверочный лист о том, что «03» марта 2023г. в 10.00 на 2 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	61	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	630	г
Общая масса несъеденной пищи	2.5	кг
Индекс несъедаемости	6.5	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует: продолжить проведение контрольных мероприятий родителями школы за организацией питания в школе, при необходимости вносить предложения по улучшению школьного питания.

Подписи членов комиссии:  Тяпухин В.С.  
 Колоскова Л.Н.  
 Клименко З.Ш.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:  Рахимгулова Л.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:

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

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 «Зиянчуринская СОШ»

(наименование образовательной организации)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Тяпухин В.С. – ответственный за питание в школе

Члены комиссии: Русанова З.П. – представитель родительского комитета 1 класса, Бариева З.Р. – представитель родительского комитета 4 класса;

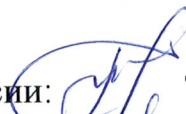
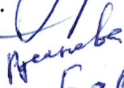
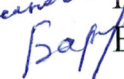
В присутствии повара школьной столовой Рахимгуловой Л.В.

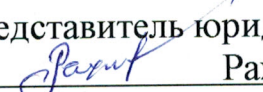
составили настоящий проверочный лист о том, что «15» марта 2023г. в 10.00 на 2 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

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	64	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	730	г
Общая масса несъеденной пищи	3.5	кг
Индекс несъедаемости	7.49	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует: продолжить проведение контрольных мероприятий родителями школы за организацией питания в школе, при необходимости вносить предложения по улучшению школьного питания.

Подписи членов комиссии:

 Тяпухин В.С.  
 Русанова З.П.  
 Бариева З.Р.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:  Рахимгулова Л.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:

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

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.