

## ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МО АУ, СОШ №23 г. Орск

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе: 4

Председатель комиссии Хабова Л.Г. директор школы

Члены комиссии

Гавришова М.В. - член комиссии

Гура Ю.А. - член родительского комитета

Мещеряков С.В. - зам. директора по АХЧ

В присутствии Костюшиной И.В. стовар-бригадир ЦП  
Брусничина И.А.

составили настоящий проверочный лист о том, что «10» февраля  
2015 г. в I смену, на II 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	63	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	500	г
Общая масса несъеденной пищи	0,01	кг
Индекс несъедаемости		%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

- 1) Разработать меню завтрашней смены Бюро  
(салаты, овощи, фрукты, соки)
- 2) Обратиться вышестоящим руководством на уровне  
рук, указавшая, целесообразно перед столовой
- 3) провести классные часы о здоровом питании
- 4) регулярно после каждого приема пищи  
проводить обработку банкетными салфетками.

Подписи членов комиссии:

*Григорьев* *Александр* *Павел*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации:

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и  
здоровья» - «10» 02 2022г. (указывается дата).

### 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.