

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой
МОБУ «Перевозинская ООШ»
(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Гиетова Е.А.

Члены комиссии Макштатка А.Н., Лавкова О.Д.

В присутствии директора Гаврилушки И.К., повара Абдилова Г.Р.

составили настоящий проверочный лист о том, что «24» августа 2025 г. в 1 смену, на 2 перемена 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	<u>35</u>	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>555</u>	г
Общая масса несъеденной пищи	<u>1,75</u>	кг
Индекс несъедаемости	<u>9</u>	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

*Следить за тем, чтобы дети тщательно мои руки и
не раздавали волнистые еду*

Подписи членов комиссии:

БР мэр. *СГ*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Надежда Р

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здравья» - «24» 04 2025 г. (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.