

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**  
по проведению родительского контроля в школьной столовой

МАОУ «СОШ 57»  
(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Сулеева БТ

Члены комиссии Морозова МА

Сотникова Г.Г.

Новикова И.А.

Мамедова Р.Р.

В присутствии Директора МАОУ «СОШ 57»

составили настоящий проверочный лист о том, что «15» ноября 2024г. в 1 смену, на 3 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	200	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	560	г
Общая масса несъеденной пищи	10,8	кг
Индекс несъедаемости	9,8	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

*Меню соответствует заявленному порции соответствуют  
взвешены размеры, пища в специальных одеялах все дети  
успевают поесть до перемены замечаний и сервис  
равно и качество посуды нет*

Подписи членов комиссии:

*Андреева С.С. Маша*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации:



Результаты родительского контроля внесены в ИС «Мониторинг питания и здоровья» -  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 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.