

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

(наименование образовательной организации)  
 (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Риту Н.Ю.  
 Члены комиссии Чурекова Е.В.  
Альбетова Д.В.  
Серкова А.Ш.

В присутствии зам. директора Башкетер О.Н.

составили настоящий проверочный лист о том, что «12» сентябрь  
2013 г. 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	<u>125</u>	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>500</u>	г
Общая масса несъеденной пищи	<u>3</u>	кг
Индекс несъедаемости	<u>4,8</u>	%



На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

1 *Продолжить формирование  
культуры питания и навыков  
самообслуживания.*

Подписи членов комиссии:

*Иванов И.А. в. Аляев З.Г.*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации:

*Батурина М.И.*

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и  
здравья» - «27» 09 2023г. (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.

