

## ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ "Токмакская СОШ"

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Ивановой Наталья Петровна

Члены комиссии всех педагогов Кривер А. А.  
директор Сестра Ткаченко И. В.  
учитель физиз. из Шелькова П. Ф.

В присутствии Томашук П. И.

составили настоящий проверочный лист о том, что «12» 01 2024г.  
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	49	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	630	г
Общая масса несъеденной пищи	7	кг
Индекс несъедаемости	5	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

без замечаний

Подписи членов комиссии:

Создатель Крехер А.А. Крехер  
Шеф-повар Ткаченко У.В. Ш  
Учитель Целикова И.П. Ц

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации: Швец

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и  
здоровья» - «22» 01 2023г. (указывается дата).

### Расчет коэффициента несъедаемости<sup>1</sup>

**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.