

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**

по проведению родительского контроля в школьной столовой  
МОАУ, СОШ №18 "г. Новотроицка" (1-4 кл.)

(наименование образовательной организации)  
 (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Блашупкина О.А.

Члены комиссии Куркина А.В.

В присутствии

Кривенцова Е.В.

составили настоящий проверочный лист о том, что 20.02  
 2024. в 1 смену, на 2 перемене проведено мероприятие родительского  
 контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	<u>да</u>	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?	<u>нет</u>	
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	<u>—</u>	
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	<u>да</u>	
Все ли дети моют руки перед едой?	<u>да</u>	
Все ли дети едят сидя?	<u>да</u>	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	<u>да</u>	
Есть ли замечания по чистоте посуды?	<u>нет</u>	
Есть ли замечания по чистоте столов?	<u>нет</u>	
Есть ли замечания к сервировке столов?	<u>нет</u>	
Теплые ли блюда выдаются детям?	<u>да</u>	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	<u>да</u>	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?	<u>нет</u>	
Число детей, питающихся на данной перемене	<u>134</u>	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>530,2</u>	г
Общая масса несъеденной пищи	<u>6 кг</u>	кг
Индекс несъедаемости	<u>9,7%</u>	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

*замечаний нет*

Подписи членов комиссии:

*Алекс*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

*Со*

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «20» 02 2024 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:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} \cdot 100\%$$

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.*

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**

по проведению родительского контроля в школьной столовой  
МОАУ, СОШ №18 "Новотроицкая" (5-7кл)

(наименование образовательной организации)  
 (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Члены комиссии

Бижмуллина О.А.  
Кузнецова А.В.

В присутствии

Кривонозова Е.В.

составили настоящий проверочный лист о том, что 20.02  
 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?	<u>да</u>	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?	<u>—</u>	
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	<u>—</u>	
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	<u>да</u>	
Все ли дети моют руки перед едой?	<u>не все</u>	
Все ли дети едят сидя?	<u>да</u>	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	<u>да</u>	
Есть ли замечания по чистоте посуды?	<u>нет</u>	
Есть ли замечания по чистоте столов?	<u>нет</u>	
Есть ли замечания к сервировке столов?	<u>нет</u>	
Теплые ли блюда выдаются детям?	<u>да</u>	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	<u>да</u>	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?	<u>нет</u>	
Число детей, питающихся на данной перемене	<u>149</u>	
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>8052</u>	
Общая масса несъеденной пищи	<u>9 кг</u>	
Индекс несъедаемости	<u>7,6%</u>	

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

усилить контроль за личной гигиеной школьников (мытьё рук перед едой)

Подписи членов комиссии:

*А.И.У.*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

*Л.О.*

Результаты родительского контроля внесены в ИС «Мониторинг питания и здоровья» - «20» 02 2024г. (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:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} \cdot 100\%$$

Интерпретация результатов:

До 10% - оптимально;

10 - 30% - зона «риска», требует пристального контроля за организацией питания, анализ действующего меню и выявление проблемных позиций;

Выше 30% - зона «высокого риска», требует безотлагательных мер по оценке выдаваемой пищи, и, при необходимости, коррекции действующего меню.