

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**  
**по проведению родительского контроля в школьной столовой**  
*МАОУ „Дюсичевская СОШ“*

(наименование образовательной организации)  
 (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Шарипова Р.И - учитель.

Члены комиссии Ишаков А.И - председатель  
 чл. комитета, Гатауллина Г.С. Член чл. комитета

В присутствии директора школы Жабиной Г.В

составили настоящий проверочный лист о том, что «25» августа 2015 г. 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?	+	
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>12</u>	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>670</u>	г
Общая масса несъеденной пищи	<u>0,520</u>	кг
Индекс несъедаемости	<u>0,74</u>	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

*Продолжить работу в прежнем режиме*

Подписи членов комиссии:

*Чуб, Надежда Александровна*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

*Директор школы Александра Мадина Г.В.*

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «25» 04 2025г. (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.