

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой

Приданишко 684

(наименование образовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе: *Захарченко*

Председатель комиссии *Власова РН*

Члены комиссии *Власова РН*

Петренко ИВ

В присутствии *Повара Романовой ИВ* *Федор*

составили настоящий проверочный лист о том, что «23» апреля
2015 г. в смену, на перемене проведено мероприятие родительского
контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС

Да Нет

Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному
меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организа-
ции? *✓*

Организовано ли питание детей, требующих индивидуального под-
хода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия,
фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)? *✓*

Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, му-
ковисцидозом, 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 пита-
ние (через буфет или линию раздачи)? *✓*

Число детей, питающихся на данной перемене

27 чел

Масса всех блюд на одного ребенка по меню

0,62 г

Общая масса несъеденной пищи

0,63 кг

Индекс несъедаемости

4 %

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

*Очень вкусно!
спасибо! побереч!*

Подписи членов комиссии:

*Галасова Н.В. Отт
Галасова Н.В. Отт
Гаврилова А.В. Отт*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

директор СОШ И.А. Шиловъ

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «23» 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:

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

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