

## ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

Придомовная СМШ

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе: 3 чел.

Председатель комиссии Власова П.В.

Члены комиссии Валитова Т.М.

Гаврилова Л.В.

В присутствии повара Раманова М.В. Фосел

составили настоящий проверочный лист о том, что «15» 02  
2025 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 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 блюда выдаются детям?	✓	✓
Лица, накрывающие на столы, работающие 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	7	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	0,575	г
Общая масса последней порции	0,3	кг
Индекс несвежести	7,4	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

*Отлично!  
сохранить качество в работе!*

Подписи членов комиссии:

*Власова Л.В. [подпись]  
Валитова И.И. [подпись]  
Табрилова С.В. [подпись]*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

*директор СОШ: Иванова И.А.*

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «15» 02 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, снижению