

# ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

## по проведению родительского контроля в школьной столовой

Кригалинская СОШ

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе: 3 члена

Председатель комиссии Власова П.В.

Члены комиссии Валитова М.И.  
Табрикова Л.И.

В присутствии повара Рамзиной Л.В. Федина

составили настоящий проверочный лист о том, что «13» август 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 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	28	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	0,62	г
Общая масса несъеденной пищи	0,574	кг
Индекс несъедаемости	3,31	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

*Очень вкусно и интересно!  
спасибо!  
сохранить качество в работе!*

Подписи членов комиссии:

*Власова Т.В. Ртмз  
Власова М.И. Орл  
Толстова С.И. Саф*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

*Жульков И.А.*

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «15» 01 2025 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

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{МАССА ОСТАТКОВ (в кг)}}{\text{МАССА ВЫДАВАННЫХ БЛЮД (в кг)}} \cdot 100\%$$

### 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.