

# 6кл. ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой  
МБОУ "Зингеринская СОШ"

(наименование образовательной организации)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Занарина Н.Ф.

Члены комиссии

Клименко З.И.

В присутствии педана школьной столовой Рамеев  
щовой Л.В. и Рашид  
составили настоящий проверочный лист о том, что «28» ноября  
2024г. в 10 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)? |     | нет<br>несколько<br>детей |
| Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?                                                       |     | такие<br>дети нет         |
| 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                                                                                                                                | 41  | чел                       |
| Масса всех блюд на одного ребенка по меню                                                                                                                                 | 530 | г                         |
| Общая масса несъеденной пищи                                                                                                                                              | 2,7 | кг                        |
| Индекс несъедаемости                                                                                                                                                      | 5,4 | %                         |

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

В ходе проверки замечаний не выявлено.  
Меню соответствует нормам СанПиН и  
объему порций.  
Столовая, столы, посуда - чистые.  
Перед приемом пищи дети моют руки.  
Тепло дети принимают еду за столами.  
После трапезы за перемену успевают  
все.

Подписи членов комиссии:

Анашкина Н.Ф.  
Кашинко З.И.

Григорьев  
И.И.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации:

повар школьной столовой Л.В. [подпись]

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» -  
«28» ноября 2024 г.

### 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.